37e Année. — Tome LXXII. N° 1876 Paris, 12 Juin 1930

REVUE DE VITICULTURE

DE L'USAGE ET DE L'ABUS DU MOT « CUVÉE »

Le mot « cuvée » a servi, tout d'abord, en œnologie, à désigner la quantité de vendanges qui est mise à la fois dans une cuve. C'est son sens étymologique.

Mais ce mot a pris, dans les usages de la viticulture et du commerce des vins, du moins dans certaines régions, différents sens qu'il importe de préciser.

Il semble bien que ce soit en Bourgogne que l'on ait commencé à employer l'expression *Cuvée* dans un sens dérivé.

Suivi ou précédé d'un nom de village, il sert à désigner le vin provenant des raisins récoltés par un propriétaire dans un même cru. On dira, par exemple, « Cuvée X, à Volnay », « Cuvée Y, à Pommard ».

Le vin produit par certaines vignes peut être aussi désigné en utilisant le mot cuvée : « Cuvée Chancelier Nicolas Rollin », aux hospices de Beaune.

On distingue encore en Bourgogne, conformément aux usages locaux, loyaux et constants, les vins de différents *climats* ou lieuxdits, en les classant par cuvées : « Premières Cuvées », « Deuxièmes Cuvées », etc... « Les Vosnes, dont les principales cuvées sont : les *Echezeaux*, la *Grand'Rue*, les *Malconsorts* »..., lit-on dans l'ouvrage de P. Mouillefert : « Les vignobles et les vins de France » (p. 165). L'expression « Tête de cuvée » désigne un tout premier cru d'un village. La « cuvée ronde » est le vin obtenu par un vigneron en utilisant des raisins de plusieurs climats.

Enfin, le mot cuvée est aussi employé, en Bourgogne, par le commerce, dans un sens tout spécial. C'est, en effet, une habitude prise par les négociants de cette région de désigner sous le nom de cuvée, accompagné d'un numéro d'ordre, les mélanges de différents vins de Bourgogne réunis dans un même fût. Mais ce genre de désignation n'est utilisé par les négociants que sur leurs propres livres et non pour la présentation des vins à la clientèle.

Si nous passons en Champagne, nous constatons qu'il y est fait également usage de la dénomination cuvée, mais seulement pour désigner les mélanges de vins de différents crus qui sont effectués par les négociants. Ces « Cuvées », judicieusement composées, donnent les meilleurs résultats pour la « Champagnisation ». Il est conforme aux usages locaux, loyaux et constants de recourir à cette pratique.

Dans le Saumurois, où l'on prépare des vins mousseux suivant la méthode champenoise, on désigne également sous le nom de *cuvées* les mélanges de vins de différentes origines qui sont utilisés pour cette préparation.

Dans les autres régions viticoles, le mot Cuvée n'est employé que dans son sens étymologique.

La situation étant ainsi définie, que doit-on penser des désignations de vente constituées par le mot cuvée, accompagné d'*appellations de fantaisie* ? On peut se demander si la disposition de l'article 3 de la loi du 1er janvier 1930 ne les atteint pas. Le mot cuvée ne figure pas, il est vrai, dans l'énumération que contient cet article et il n'a pas, par lui-même, de signification géographique. Mais ne doit-il pas, dans certains cas tout au moins, être considéré comme « *une expression susceptible de faire croire à une appellation d'origine* ? Ce que nous avons dit des usages en Bourgogne doit porter à le croire.

Dans un arrêt du 28 décembre 1922, la Cour d'appel de Dijon, appelée à se prononcer sur l'emploi du mot cuvée, accompagné d'appellations de fantaisie, se borna à constater que les appellations de fantaisie jointes au mot cuvée, dans le cas envisagé, offraient une ressemblance avec des noms de crus bourguignons. C'est ainsi que l'emploi de l'appellation « Cuvée des Grives » fut déclarée illicite, parce qu'il existe sur le territoire de la commune de Beaune un climat ou lieudit appelé « les Grèves » ; que l'emploi de l'appellation « Cuvée de la Sénéchale » fut déclaré illicite parce qu'il existe sur le territoire de la commune de Prémeaux un cru dit « La Maréchale ». De même, des dénominations formées avec le mot cuvée, et avec les noms de fantaisie : « Cuvée X », « Cuvée du Général Y », etc., ont été déclarées illicites parce qu'elles étaient accompagnées d'appellations d'origine mises entre parenthèses (Vosne, Vougeot, etc...) auxquelles les vins n'avaient pas droit. La Cour prononça une condamnation pour les motifs sus énoncés, à supposer, ajouta-t-elle, *que le mot cuvée ne doive pas être réservé aux noms de crus bourguignons.*

La question de l'emploi du mot cuvée pris en lui-même n'a donc pas été tranchée jusqu'ici, croyons-nous, par la jurisprudence. Il semble bien, cependant, étant donné ce qui a été dit ci-dessus au sujet des usages de la propriété et du commerce en Bourgogne, que l'article 13 du décret du 19 août 1921 serait applicable. A l'heure actuelle, on pourrait invoquer, dans tous les cas, du moins, où le vin n'a pas droit à une appellation d'origine, l'article 3 de la loi du 1er janvier 1930. En effet, on a vu que le mot cuvée a pris en Bourgogne un sens bien précis, qui évoque une origine géographique.

Les inconvénients qu'entraîne l'abus du mot Cuvée sont d'ailleurs du même ordre que ceux qu'entraîne l'abus des mots « clos », « château », etc. En premier lieu, concurrence déloyale à l'égard des véritables propriétaires de crus et à l'égard des négociants qui mettent en vente les vins de ces crus. En second lieu, préjudice causé aux viticulteurs, au commerce en général et à l'ensemble de notre économie nationale, par le fait que les consommateurs français et surtout étrangers, complètement déroutés par de tels abus, renonceront à demander les vins qui ont fait la réputation de nos vignobles et la prospérité de notre commerce d'exportation. Entendons le conseil que donnait

récemment aux commerçants M. Jean Drouant, président du Syndicat général des Restaurateurs et Limonadiers : « Avant toute chose... livrez de bons produits, ne cherchez pas à tromper l'acheteur *par des artifices d'appellation.* » En défendant les appellations d'origine et les noms de nos grands crus contre toutes les formes de la concurrence déloyale, nous défendons un patrimoine national d'une valeur inestimable, l'intérêt général et l'avenir du pays.

J. L.

SUR L'EMPLOI EN AGRICULTURE DU SULFOCYANURE DE CUIVRE

Le sulfocyanure de cuivre, que l'on trouve dans le commerce sous l'aspect d'une poudre blanc-grisâtre très tenue, est fabriquée à partir des matières d'épuration du gaz d'éclairage. Sa richesse en cuivre est beaucoup plus grande que celle des autres composés cupriques utilisés en agriculture (49,5 % environ contre 23 pour le sulfate de cuivre). Le sulfocyanure est insoluble dans l'eau : il entre dans la composition des peintures sous-marines employées pour protéger la coque des bateaux contre les attaques des mollusques marins.

Les propriétés insecticides et anticryptogamiques du sulfocyanure sont à l'étude depuis 1925 à la Station entomologique de Saint-Genis-Laval ; le but de cette note est de faire connaître les résultats obtenus jusqu'à ce jour dans le traitement de la vigne et des arbres fruitiers.

L'action insecticide du sulfocyanure de cuivre est peu marquée ; nous avons toutefois intoxiqué des chenilles de Cheimatobie en leur faisant ingérer de la feuille d'abricotier traitée avec bouillie à 0,5 %. Par contre, l'action anticryptogamique est très marquée et comparable à celle des bouillies cupriques ordinaires. Nos expériences ont porté sur les traitements contre le Mildiou de la vigne, la Tavelure du poirier et la Cloque du pêcher.

Action du sulfocyanure de cuivre sur le champignon du Mildiou. — Les premiers essais ont été faits en 1925 dans le champ d'expériences de la Station entomologique par l'un de nous en collaboration avec J.-C. Faure. La bouillie utilisée renfermait 500 gr. de sulfocyanure par hectolitre d'eau. Les ceps traités 4 fois au cours de la végétation (2 traitements avant la fleur et deux après) furent aussi bien protégés contre les attaques du Mildiou que ceux traités avec bouillie cuprique à dose correspondante de sulfate (1 kg. par hl.). Pendant les années dites à Mildiou, c'est-à-dire pendant lesquelles les attaques de Mildiou sont particulièrement graves, comme en 1927, par exemple, ces doses de sels cupriques sont insuffisantes pour enrayer la maladie, elles doivent être portées respectivement à 1 kg. pour le sulfocyanure et 2 kg. pour le sulfate.

En 1928, nos essais ont été faits à Voreppe, près de Grenoble, avec bouillie mixte à base de sulfocyanure et d'arséniate diplombique. La première pulvérisation a été effectuée le 15 mai avec bouillie caséinée à 500 gr. de sulfocyanu-

re et 600 gr. d'arseniate par hl.; les 3 autres, les 31 mai, 14 juin et 3 juillet avec la même bouillie renfermant une dose double de sulfocyanure. Les résultats obtenus contre le Mildiou et les vers de la grappe (Cochylis et Eudémis) furent identiques à ceux obtenus dans une parcelle voisine traitée aux dates ci-dessus indiquées avec bouillie bordelaise additionnée d'arséniate de chaux. Malheureusement, les conclusions de nos dernières expériences perdent beaucoup de leur valeur du fait de la bénignité des attaques des différents parasites de la vigne.

Action du sulfocyanure sur la Tavelure du poirier. — Les premières expériences ont été faites à Saint-Genis-Laval en 1925 avec bouillie à 0,5 % de sulfocyanure. Des poiriers Saint-Jean pulvérisés 2 fois après la fleur avec cette bouillie furent parfaitement protégés contre la tavelure alors que sur les poiriers témoins de même variété, la proportion des fruits tachés n'était pas inférieure à 90 %. L'action insecticide contre le carpocapse fut beaucoup moins nette.

Les essais de 1928 ont été faits dans une plantation de vieux poiriers n'ayant jamais été traités jusqu'ici et très sensibles à la tavelure ; ces poiriers étaient d'autre part très fortement attaqués par les Cochenilles (*Episiaspis pyricola*). Un traitement d'hiver a été effectué le 20 février avec émulsion d'huile d'anthracène préparée d'après la formule suivante :

Sulfocyanure de cuivre en pâte (à 50 % d'eau).....	2 kgs
Chaux	1 500
Caséine	50 gr.
Huile d'anthracène	10 lit.
Eau	90 lit.

L'émulsion réussit aussi bien que dans la bouillie bordelaise caséinée et peut être employée avec le pulvérisateur ordinaire.

Les deux traitements ordinaires de printemps furent effectués les 23 avril et 14 mai avec bouillie caséinée à 1 % de sulfocyanure en pâte et 0,7 % d'arséniate diplombique en pâte. Les résultats obtenus contre la Carpocapse et la Tavelure du bois, des feuilles et des fruits, furent nettement positifs et de même ordre que ceux obtenus avec les bouillies cupro-arsénicals ordinaires.

Action du sulfocyanure sur la Cloque du pêcher. — Une plantation de jeunes pêchers a été traitée le 3 mars 1928 à Grigny, dans la vallée du Rhône, avec bouillie à 2 kgs de sulfocyanure en pâte. La protection des arbres contre la Cloque de printemps n'a été que partielle ; il y a lieu, à ce sujet, de faire observer que cette maladie fut particulièrement grave en 1928 et que même les pêchers traités avec bouillie bordelaise ne furent pas complètement à l'abri des attaques du champignon de la Cloque. La dose de 1 % (0,5 % de sulfocyanure en poudre) apparaît ainsi comme insuffisante pour les traitements d'hiver du pêcher et doit être au moins doublée.

Les pêchers du champ d'expériences de la Station traités le 20 février avec émulsion d'huile de moteur à 5 % en bouillie au sulfocyanure à 2 % (pâte)

additionnée de 300 gr. d'extrait nicotiné par hl., ne présentèrent aucune trace de Cloque et n'eurent pas à souffrir des attaques de pucerons.

De toutes nos expériences, il résulte que le sulfocyanure peut être employé dans les mêmes conditions que les bouillies cupriques ordinaires aussi bien pour les traitements d'hiver que pour les traitements de printemps des arbres fruitiers. La préparation des bouillies ou émulsions est d'une très grande simplicité puisqu'il suffit de délayer le sulfocyanure dans l'eau ; cette dilution doit être faite d'abord dans une petite quantité d'eau afin d'éviter la formation des grumeaux. On peut ajouter de l'arséniate de plomb ou de chaux à la bouillie afin de la rendre suffisamment insecticide ; dans le cas où l'on emploie l'arséniate de chaux, il est prudent d'ajouter de la chaux afin d'éviter les brûlures du feuillage.

A. Paillot et R. Pussard.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA FIN DU PRINTEMPS

GIRONDE ET ARMAGNAC (1)

Dans ces deux régions, bien que très différentes par leur situation économique, l'état du marché est aussi peu brillant d'un côté que de l'autre.

Peu d'affaires en vin de Bordeaux. Pas d'affaires sur les marchés de l'Armagnac. Les courtiers se plaignent, les négociants déclarent qu'ils n'ont pas d'ordres et que leurs chais sont encombrés. Si la propriété voulait accepter les prix de famine qu'ils offrent, peut-être ferait-on quelques rares affaires. Mais la propriété ne peut encore se soumettre à accepter les prix qu'on ose leur offrir. Ce serait consacrer une perte sèche ; car les prix actuels ne sauraient permettre de supposer qu'ils couvriraient les frais.

Ce qui rend cette situation particulièrement dure pour l'agriculture si on la compare à celle de l'industrie, nous en tenons l'explication parfaitement indiquée dans un récent article de l'*Information*, journal qui n'a rien d'agricole, ce qui donne plus d'importance à ce qu'elle avance.

On ne saurait mieux faire que de citer textuellement ces quelques lignes qui ne sauraient être indifférentes aux agriculteurs et viticulteurs qui ne lisent certainement pas tous le journal cité. Ceci est extrait d'un rapport de M. de Monicault sur l'importance de l'agriculture dans l'économie nationale.

« En dépit du nombre croissant de ruraux désertant la terre, les agriculteurs proprement dits et les artisans ruraux représentent encore une bonne moitié des travailleurs français.

Si l'on compare les chiffres de la production agricole à ceux de diverses industries de premier plan, on constate que la production sidérurgique par exemple est de 10 milliards par an, et la production du blé de 12 milliards. La production automobile qui est de 6 milliards est sensiblement égale à celle de l'avoine et elle est inférieure à celle du lait qui est de 8 milliards.

Avant la guerre, le capital agricole français était évalué à 90 milliards.

(1) Correspondances de fin mai.

Il peut être estimé aujourd'hui à 407 milliards. Dans ce chiffre, 290 milliards représentent le capital foncier et 127 milliards le capital d'exploitation. Comment ces capitaux sont-ils rémunérés ? De façon très insuffisante. On peut compter que pour le capital foncier, le rendement ne dépasse pas 2 % et pour le capital d'exploitation 5 %. Il n'est pas étonnant que dans ces conditions, lorsque survient une mévente ou un fléchissement du prix des produits, une crise s'ouvre aussitôt les bénéfices réalisés dans les années de prospérité relative, étant trop réduits pour apporter des compensations à l'iusffisance de rendement des années défavorables.

Les récoltes brutes annuelles de l'Agriculture étaient avant la guerre de 20 milliards. Elles sont aujourd'hui de 100 milliards, c'est-à-dire cinq fois plus considérables, tandis que les dépenses d'exploitation sont de sept fois plus ».

Je sais bien que certaines personnes vont m'objecter que la viticulture a une situation spéciale dans l'agriculture et que depuis un certain temps, elle a fait des profits.

Si ces profits peuvent être cités d'une façon exacte pour l'Algérie et le Midi (encore pour le Midi, certaines régions doivent être exceptées), ils ne sauraient être absolus pour les régions dont je parle où les rendements insuffisants ne sont pas compensés par les prix plus élevés de vente. Les frais d'exploitation sont si élevés que le moindre désastre, une grêle, une gelée, une année de Mildew, ou une invasion de Cochylis, ont souvent mis les viticulteurs de notre région dans une triste posture. Une preuve palpable de ce que j'avance, c'est que la valeur des terres en vignes dans nos régions n'a pas augmenté sur les prix d'avant guerre, si du moins, on veut bien considérer la dépréciation du franc-or en franc papier.

Une propriété de 100.000 francs en 1914 ne se vendrait sûrement pas 500.000 francs aujourd'hui. Donc, la terre a perdu chez nous de sa valeur, et cela ne se serait pas produit sur les revenus avaient été en rapport avec la hausse de la valeur dépréciée du franc.

D'ailleurs, ne voyons-nous pas autour de nous des preuves palpables de la difficulté où se trouvent de nombreux viticulteurs, les emprunts sur des récoltes non vendues, des restrictions dans les dépenses, les difficultés d'exploitation et une gêne qui se répercute sur toutes les transactions commerciales concernant les conditions de la vie.

On avait pu croire tout d'abord à une crise passagère d'autant que la consommation, loin d'avoir faibli sur l'année précédente, a sensiblement augmenté. On boit donc autant en 1929-30 qu'en 1928-29, on boirait même plus si le débitant, surtout celui du Nord, vendait le vin à la parité du prix du producteur. Mais ce ne serait pas la solution, car on ne saurait se résoudre à une baisse de prix qui laisserait chroniquement le producteur en perte. Il faudrait donc que les prix remontent à la production.

Aussi les viticulteurs ne pensent qu'à deux choses à l'heure actuelle :

1° Les lois récemment votées vont-elles être efficaces, enrayer la crise, faire remonter les prix ?

2° La récolte de 1930 sera-t-elle abondante ? et viendra-t-elle de nouveau encombrer les marchés du poids d'un excédent, ou sera-t-elle réduite et les années 1929 et 1930 cumulées laisseront-elles un déficit qui permettra au marché de se relever ?

Sur le premier point, en ce qui concerne les lois votées, celle du 1er janvier 1930 n'a rien produit, elle devait débarrasser le marché de 4 millions d'hectolitres de vins anormaux. Je soupçonne ces vins d'être passés dans la consommation à des prix qui n'ont même pas été cachés dans les statistiques des marchés. La loi sur les lies et vins surpressés, ne sauraient jouer un grand rôle dans la question. La loi sur la taxe unique tant réclamée par le commerce et que la viticulture sollicitée avait bien voulu lui accorder, semble être inopérante, du moins pour le moment. Le commerce la considérait comme loi de résurrection. Il faut dire que de la Commission ministérielle à la Chambre, elle a été soigneusement modifiée, de façon que les finances nationales y trouvent avant tout leur compte.

Seule la loi sur la distillation me paraît devoir produire un résultat, elle doit débarrasser le marché de 2 à 4 millions d'hectolitres. Cela rappelle les bienfaits antérieurs de la distillation lors du privilège des bouilleurs de cru. Voyons si elle sera appliquée dans son intégralité. C'est notre seul salut. Pour ma part, je préférerais le retour intégral à la distillation libre, selon l'ancien privilège des bouilleurs de cru. D'ailleurs une campagne est menée sur ce point dans toute la France en ce moment. Espérons qu'elle aboutira.

La deuxième question est d'un autre genre, mais plus délicate. Que sera la récolte de 1930 ? Personne ne peut le dire en ce moment.

Après une sortie de mannes abondantes, voici qu'un temps inclément s'abat sur nos vignobles. Il pleut toujours, l'herbe envahit nos vignes; les façons sont difficiles. Les mannes s'allongent, s'étiolent, se changent en vrilles, et le mildiou nous guette. Le viticulteur n'ose dire s'il serait heureux d'avoir de l'abondance, il est pris dans ce dilemme. Avec l'abondance, c'est la mévente accentuée, chronique. Avec une récolte réduite, pourra-t-il jamais revoir des prix assez élevés pour faire un bloc des deux récoltes 1929 et 1930 et avoir finalement un profit ?

Nous ne pouvons rien prévoir pour le moment ; attendons pour cela un mois encore. Ce sera l'occasion d'un nouvel article.

A. Rogier,
Président de la Société d'Agriculture de la Gironde.

BORDELAIS

Les gelées n'ont fait cette année aucun mal dans notre vignoble. La pousse a été retardée par le froid, et elle était ces temps derniers plutôt languissante. Il fait un peu plus chaud maintenant et la végétation s'en ressent favorablement.

La sortie des mannes est en moyenne forte.

Il n'y a pour le moment aucune maladie. A. G.

CHARENTES

Dans la région des Charentes, le mauvais temps de l'hiver a fortement gêné les travaux de taille et de culture du vignoble.

Tout, finalement, a pu se faire, de façon retardée mais convenable.

Avril et mai ont été froids et pluvieux. Mais le froid de la nuit n'a jamais atteint la température qui tue brutalement les bourgeons de la vigne. Des haricots ont pu être roussis, mais non la vigne.

On peut dire qu'il n'y a pas eu de gelée printanière.

La température trop basse n'a pas favorisé le débourrement. La sortie des grappes est cependant très bonne sur les Colombards et les Folles Blanches. Sur les Saint-Emilions, la sortie est aussi très bonne dans la petite région du Pays-Bas de Cognac, nettement moins belle dans les Borderies et certaines vignes de la Grande et de la Petite Champagne. Ce sont les parties de vignobles qui ont porté une grosse récolte en 1929 qui donnent lieu aux plaintes d'une sortie médiocre avec les Saint-Emilions. On se plaint surtout que les grappes de ce cépage manquent de grosseur et qu'elles sont vrillées, c'est-à-dire qu'elles ont tendance à filer.

On estime néanmoins, qu'en l'absence de toute gelée, la quantité de raisins sera très suffisante pour obtenir un très bon rendement, si la récolte évolue dans des circonstances favorables pendant l'été.

Mais le temps reste froid, couvert et maussade, avec une persistance et une intensité qui font craindre pour l'avenir.

Jusqu'ici, les maladies n'ont pas fait de dégâts. Le mildiou apparaît à peine, sous la forme de taches isolées et relativement rares, qui caractérisent la première attaque.

En somme, et pour nous résumer, nous pouvons dire :

1° La vigne, en Charente, à fin mai, se présente plutôt bien. Elle possède, en puissance, sous la forme de grappes apparentes, une récolte abondante ;

2° La température actuelle n'est pas très favorable à la bonne évolution de cette récolte. On souhaite une amélioration des facteurs météorologiques ;

3° Pas de maladies à signaler, jusqu'ici. Mildiou à peine apparu, mais dont on redoute l'aggravation, si l'état atmosphérique ne se modifie pas favorablement.

Incertitude quant à la chlorose, à propos de laquelle juin décidera ;

4° Mais ce que le viticulteur redoute le plus, à l'heure actuelle, est plutôt d'ordre économique que d'ordre biologique, pathologique ou technique.

Cognac, le 29 mai 1930.

J.-L. Vidal.

CHARENTE

Le vignoble a belle apparence. Dans la Champagne, on voit bien çà et là quelques ceps chlorosés, mais, vu le petit nombre, cela n'a aucune importance.

La sortie des mannes est abondante, surtout sur les Colombais, qui avaient souffert de la gelée l'an dernier. Celle-ci n'a causé aucun dégât cette année.

Quelques rares taches de mildiou sont apparues — malgré deux sulfatages et un soufrage au soufre cuprique — vers le 27 et le 28 mai ; mais, en revanche, l'oïdium règne en souverain maître, et rares sont les ceps qui n'en portent pas de traces. Cette invasion est due sans doute aux brouillards et aux pluies intermittentes dont mai nous a gratifiés. Espérons que le beau temps nous revienne ; avec du soufre et de la chaleur, on en aura raison.

Nous sommes en pleine crise viticole ; ceux qui n'ont pas vendu au début de la campagne ont leurs eaux-de-vie en chai, et actuellement il est impossible d'en vendre.

La cause de la mévente ? La bistrouille, qui a fait baisser d'un tiers à la moitié les prix du début, suivant les crus.

D'aucuns évaluent à 150.000 hectolitres d'alcool pur l'alcool étranger à la région qui passe par la place de Cognac ; mais il ne faut pas croire que tout cet alcool usurpe le nom de Cognac. Mais, la plupart du temps, il part avec le nom eau-de-vie, mais avec, sur l'étiquette postale, Cognac ; c'est-à-dire que l'on opère ainsi :

Eau-de-vie
X... et Cie, Négociants
COGNAC

Le vendeur est en règle vis-à-vis de la loi sur les fraudes. L'acheteur bénévole, qui n'est pas au courant de la pièce de régie spéciale jaune d'or qui accompagne le vrai cognac, achète cette eau-de-vie bien en dessous des prix du vrai cognac et, voyant le mot Cognac sur l'étiquette, croit réellement en avoir, car cela paraît venir de Cognac.

Et le tour est joué.

Le fait n'est pas nouveau. Y a-t-il un remède ? Oui, et nous le trouvons dans le passé.

En 1791, des négociants, peu scrupuleux sans doute, introduisaient dans la région de Cognac des eaux-de-vie d'Espagne ; mais aussitôt le commerce honnête de Cognac les clouait au pilori dans un manifeste sévère, et la fraude cessa.

Vers 1860, seconde tentative ; mais, les gendarmes d'alors ayant reçu l'ordre de mettre la main au collet et de conduire en lieu sûr ceux qui avaient reçu des alcools étrangers à la région, la fraude fut immédiatement arrêtée, d'où la prospérité des Charentes à cette époque.

Et aujourd'hui, que faire ? Ce serait de s'inspirer des leçons du passé et d'interdire l'entrée de tout alcool étranger à la région dans la zone délimitée de Cognac.

Le Portugal l'a fait pour le porto et pour l'île Madère. Pourquoi ne le ferait-on pas en France ? Est-ce que notre cognac ne vaut pas le porto ou le madère ?

Mais il ne *faudrait pas chercher le remède à côté.* Il est là *et pas ailleurs.*

Inutile de limiter l'étendue des plantations, nous ne sommes pas en surproduction ; nous sommes simplement handicapés par la bistrouille.

Ulysse Raguenaud.

DORDOGNE

A l'heure actuelle, la végétation a boudé pendant tout le mois de mai, qui a été déplorable : ondées, température froide ; bref, pendant quelques mois, elle a été nettement en retard ; en ce moment, bien que nous ayons encore quelques ondées, la température s'est sensiblement relevée et nous avons eu, depuis quelques jours, une poussée sensible dans la végétation.

Peu de gelée dans notre région, pas d'orage encore ; mais je vous signale que, dans les régions de Libourne, Bordeaux, il y a eu une tempête très violente dans la journée de dimanche à lundi ; quelques grêlons auraient fait quelques dégâts du côté du Cadillac.

A l'heure actuelle, telle que la situation se présente, la récolte sera belle, peut-être très belle ; nous n'avons aucune atteinte de maladies cryptogamiques, sauf quelques traces d'érinose. Malheureusement, par suite des traitements qui ont été complètement négligés l'année dernière, la cocylis et l'eudémis, après avoir coûté très cher dans notre région à la récolte dernière, a fait son apparition en grand nombre. On traite peu aux arséniates ; il y a chez les propriétaires une prévention contre le mot « arsenic » qui leur fait négliger complètement le traitement ou le fait faire à moitié et par appréhension ; il y a là un préjugé absurde contre lequel il est difficile de lutter.

D'une façon générale, la récolte s'annonce très heureuse ; il est à craindre toutefois que les alternatives de pluie et de coups de soleil ne nous amènent, d'ici peu, une invasion soit de Mildiou, soit de Rot.

PERDOUX.

HAUTE-GARONNE

Les viticulteurs ont été très contrariés dans leurs travaux de culture, en raison des pluies prolongées et fréquentes qui favorisaient la naissance de l'herbe. C'est ainsi que des viticulteurs, et non des moins soigneux, qui ont leur vignoble situé dans des régions à terre argileuse, n'ont pu labourer en temps opportun ; l'herbe a poussé fort et ils se sont vus obligés de faire faucher celle-ci déjà haute, cependant que la terre est encore trop humide pour qu'on puisse labourer, et que l'on cherche à passer des houes et ainsi éviter les frais du labourage. C'est un premier pas dans la voie des économies apportées dans la culture, économies dictées par la crise actuelle de la viticulture.

Ce retard apporté dans les travaux de culture n'a cependant pas enrayé la végétation des vignes, et actuellement, en Haute-Garonne, partout les bourgeons sont sortis, laissant entrevoir une assez belle naissance de raisins qui ne semblent pas avoir souffert d'un refoulement de sève un peu fort et assez brusque qui avait préoccupé les viticulteurs.

Encore personne ne nous a signalé d'attaque de Mildiou, quoiqu'elle pourrait être menaçante en raison de la chaleur ambiante qui est accompagnée de quelques pluies d'orage augmentant l'humidité d'un sol encore assez mouillé. Les viticulteurs particulièrement soigneux et attentifs ont déjà pratiqué un

premier sulfatage et un premier soufrage extra-hâtifs, qui les mettront à l'abri de toute surprise.

Plusieurs orages de grêle ont enlevé, sur quelques vignobles, une assez faible partie de la récolte déjà escomptée dans un vignoble bien cultivé ; mais les contre-bourgeons n'ont pas tardé à apparaître, stériles en général, dans les vignobles complantés en viniferas, et tout au contraire couverts de mannes sur les vignes d'hybrides producteurs.

La culture des hybrides producteurs et la vinification de leurs produits ont depuis trente ans fait l'objet d'intéressantes recherches de la part d'une commission de viticulteurs désignés par le Syndicat agricole de la Haute-Garonne, et tous les ans étaient consignés en un rapport les progrès réalisés dans la vinification de ceux-ci et comme aussi dans l'obtention des hybridations plus heureusement réussies. Aujourd'hui, on peut dire que quelques numéros nouveaux permettent d'obtenir des vins que l'on peut dire être sans défauts et j'ajoute supérieurs à beaucoup de vins de viniferas vendus au litre chez un grand nombre de débitants ou même servis dans des restaurants.

Le parti pris de certains viticulteurs, qui redoutent les hybrides, en raison même de leur valeur vinique est tel, qu'ils découvrent le goût sauvage de l'américain dans un échantillon qu'on leur fera déguster, en le désignant sous le nom de vin d'hybride, alors que, en réalité, le vin provenait de vignes françaises cultivées dans une région de crus classés et où les viticulteurs, jalousement, ont exclu tous les plants soupçonnés d'avoir du sang américain.

Les viticulteurs qui se rendent compte que cette critique ne saurait tenir devant l'évidence accusent alors l'hybride d'être la cause de la surproduction qui a donné naissance à la crise actuelle.

C'est là une attaque moins justifiée encore que la première, car les vignobles d'hybrides en production sont bien peu de chose en regard de l'ensemble du vignoble métropolitain ; c'est, pourrais-je dire, une goutte d'eau dans l'ensemble de la production du Midi ; mais, ce qui n'est pas une goutte d'eau, c'est la quantité prodigieuse qui entre dans la composition de ces vins dits du Midi, soit par l'irrigation, soit due à des tailles exagérées, soit enfin par une addition directe à la cuve.

Cette quantité serait facile à calculer, si nous admettons que, sous le chaud soleil du Midi, les vins récoltés ne devraient pas avoir moins de 9°, puisque nous obtenons ce degré en Haute-Garonne, où le soleil nous fait défaut.

Ainsi donc, le calcul est facile à faire ; point n'est besoin d'être un X pour cela ; il suffira de relever la production dans tout le chaud Midi, en hectos, et multiplier par 9, ainsi on aura le nombre de degrés qu'on devrait obtenir ; examinons d'autre part la moyenne des degrés obtenus, et la différence représentera la quantité d'eau qui a augmenté la production en vin du Midi. Le service des fraudes verra ainsi son travail tout préparé. Le plant d'hybride ne doit pas donner au viticulteur la même tentation ; sa culture est moins coûteuse, et si celui-ci veut bien se contenter d'un profit moyen, la production normale de l'hybride lui suffira et il obtiendra ainsi du vin que le consommateur appréciera.

Que les viticulteurs qui ont été cette année soumis à une rude épreuve n'oublient pas la leçon et qu'ils sachent ébourgeonner comme il convient les tailles *abusivement* longues, et ainsi ils n'encombreront pas leurs cuves de mauvais vins qui, même livrés à bon marché, ralentissent la consommation plutôt que de l'accroître.

G. Hèron.

ALGERIE

Le vignoble des trois départements algériens n'a presque pas été éprouvé par les gelées printanières.

La « sortie » est assez belle ; la mannaison est terminée, sauf en montagne ; il n'y a eu que peu ou prou de coulure.

On nous signale que l'on a observé des larves d'eudémis de la première génération dans les parcelles contaminées au cours de l'année écoulée.

L'oïdium s'est montré ; on le combat.

Le mildiou est apparu dans les plaines basses et les vallées dans lesquelles les rosées sont abondantes et où les brouillards traînants se forment tôt dans la soirée et ne se dissipent que tard dans la matinée. Nous venons d'avoir une chute abondante d'eau (24-25 mai), qui va certainement provoquer une invasion générale de mildiou.

Il convient de se hâter de sulfater de nouveau les vignes, d'atteindre surtout les jeunes greffes, qui sont actuellement en état de réceptivité, puisque lavées par la pluie ou dépourvues partiellement de sels de cuivre par la récente chute des capuchons de leurs fleurs.

F. S.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins. — La loi du 1er janvier 1930 et les intéressés (H. J.). — La Chambre de commerce de Dijon et la loi du 1er janvier 1930 (H. J.). — La question du contingentement des vins algériens devant la Chambre de commerce de Morlaix (H J.). — La proposition de loi Amat (vinage) et la Chambre de commerce de Tours (H. J.). — Canada : Contrebande des liqueurs dans les provinces maritimes (H. J.). — Régime des vins destinés à la fabrication des mousseux en Allemagne (H. J.). — Belgique ; concurrence faite aux vins français par les vins russes (H. J.). — La situation viticole dans les Pyrénées-Orientales (H. J.). — Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie en 1930. — Emission d'une monnaie commémorative de la paix. — Consommation des sels de potasse au Maroc.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis notre dernière chronique, nous avons une température et un état atmosphérique très favorables au développement des maladies cryptogamiques sur les végétaux.

Des brouillards le matin ou des ondées dans la journée, suivis de coups de soleil avec température lourde, voilà ce que nous avons tous les jours, en y ajoutant le vent humide de la mer.

Tous nos vignerons ont abandonné les autres travaux pour se consacrer aux sulfatages et poudrages avec des produits cupriques. Beaucoup de viticulteurs ont sulfaté huit fois, d'autres jusqu'à dix avec poudrages intercalés. Aussi, malgré l'état atmosphérique particulièrement favorable au développement du Mildiou, les attaques sont disséminées un peu partout ; mais elles n'ont pas compromis la récolte jusqu'à maintenant. Ce sont certainement les produits

cupriques répandus à profusion qui ont empêché le mal de progresser, comme le faisait prévoir l'humidité du sol et de l'atmosphère.

Les viticulteurs, se rappelant de quelques dures leçons reçues par certains d'entre eux qui avaient labouré les sols humides dans des périodes d'invasion, ont cessé tous les labours jusqu'après la floraison.

Ils ont eu raison. On a constaté pendant certaines années humides, que dans les vignes labourées au moment, ou un peu avant la floraison, les grappes disparaissaient en poussière.

On voit un peu partout des grappes prises par les cryptogames. Heureusement que le mal reste localisé.

Beaucoup de vignerons qui avaient négligé le premier soufrage, ou ne l'avaient pas exécuté à cause du vent, constatent quelques attaques d'Oïdium.

S'ils avaient fait comme nous qui avons mélangé 1 litre 1/4 de soufre colloïdal à nos premiers sulfatages, la vigne aurait attendu le soufrage de la floraison sans être attaquée par l'Oïdium.

Cet important soufrage, au soufre pur qui doit être exécuté ou doit s'exécuter immédiatement, puisque la vigne est en pleine floraison chez nous, est en même temps qu'un préservatif contre le développement de l'Oïdium, un stimulant pour la plante et un remède contre la coulure.

Avec les pluies presque journalières dont nous sommes gratifiés, les mauvaises herbes poussent épaisses et grasses, aussi dans l'ensemble l'état du sol du vignoble du Midi laisse beaucoup à désirer. On préfère maintenant, laisser pousser les herbes que de perdre les raisins par le manque de sulfatage.

Malgré les sulfatages répétés, il ne faut pas négliger de débarrasser les jeunes greffons sur place, des herbes qui peuvent les entourer, ou des drageons qui sont si nombreux autour de certains pieds greffés qu'ils étoufferaient les greffons.

Attacher aux tuteurs les pousses des vignes jeunes qui montent droit. Ces pousses sont tellement grasses cette année que le vent même peu violent, les arracherait.

On commence à voir des vignes chlorosées et quelques court-nonés. On fera bien aux vignes chlorosées de mettre au pied, un peu de sulfate de fer et de faire le traitement Rossignier, en automne.

Nous avons remarqué que certains propriétaires avaient du court-noué dans leurs vignes. C'est étonnant avec l'humidité favorable à une végétation luxuriante. Nous n'avons pas encore pu constater l'effet du traitement appliqué en expérience contre le Court-Noué, traitement dont nous avons parlé l'année dernière. Nous tiendrons les lecteurs de la Revue, au courant des résultats constatés.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés sont toujours calmes si on les considère, au point de vue achats.

Le commerce extérieur ne veut pas élever ses prix d'offres et les propriétaires viticulteurs détenteurs de beaux vins, ne veulent pas vendre, en raison des intempéries que nous subissons et qui sont signalées partout.

En raison surtout de la menace sérieuse d'une forte invasion de Mildiou pendant la floraison.

Il n'y a pas de transactions importantes, mais les cours sont en moyenne 10 francs par hecto plus élevés que les semaines précédentes.

Les manifestations que nous avons signalées la semaine dernière à Agde, Pézenas, Béziers, Perpignan n'ont pas été aussi violentes qu'on le pensait.

A Béziers, on sentait très bien de l'énervement et les parlementaires qui y assistaient ont pu constater qu'il ne faudrait pas de trop fortes étincelles pour mettre le feu.

L'un d'entre eux, désigné par certains journaux politiques comme le grand défenseur de la viticulture, a subi quelques assauts dont se sont bien gardés de parler ces mêmes journaux politiques.

Les lois de circonstance qui ont déjà été faites pour protéger les vins, dit-on, ne sont que des entraves. Et le nouveau projet que le Gouvernement vient de déposer, ne modifiera pas la situation actuelle du marché de vins.

Certains articles de ce projet de loi sont faits pour donner du travail aux chimistes. Ils concernent « la quantité d'alcool total en poids par grammes de matières extractives autres que le sucre, doit être supérieure à 2 gr. pour les vins rouges, 2,5, pour les vins blancs.

L'acidité fixe par degré d'alcool doit être supérieure à 1,10 pour les vins d'un degré alcoolique de 5,5o, etc... »

Ce même projet de loi qui met une taxe sur les nouvelles plantations ou sur les productions élevées à l'hectare, va faire rentrer de l'argent dans les caisses de l'Etat. Nous espérons bien que si on adopte ces propositions, on demandera la suppression des droits et taxes exceptionnelles qui supportent les vins. L'Etat n'aura pas de raison pour ne pas l'accorder. — E. F.

Projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins. — Le Gouvernement a déposé un projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins, projet annoncé ces jours derniers.

Voici le dispositif de ce projet :

Article premier. — A partir du 1er août 1930, il sera perçu, dans toute exploitation produisant plus de 80 hectolitres à l'hectare, une taxe dont le montant sera déterminé d'après le rendement moyen de l'exploitation tel qu'il résultera de la déclaration de récolte, conformément au barème suivant :

Pour le rendement compris entre 80 et 100 hectos : 5 fr. par hecto ;

De 101 à 150 : 10 fr. par hecto ;

De 151 à 200 : 20 fr. par hecto ;

De 201 à 250 : 40 fr. par hecto.

Dépassant 250 hectos : 80 fr. par hecto.

Cette taxe, due par le déclarant, sera exigible avant le 31 mars suivant la date de la déclaration de récolte.

Art. 2. — Toute plantation de vigne qui sera faite après la promulgation de la présente loi donnera lieu à la perception d'une taxe annuelle de 5.000 fr. par hectare.

Toute personne qui procédera ou fera procéder à une plantation de vigne sera tenue, dans le mois qui suivra l'achèvement de la plantation, d'en faire la déclaration à la recette buraliste dont dépend la localité où se trouve situé le terrain planté.

Cette taxe sera exigible dans le mois de la déclaration pour l'année de la plantation, et avant le 31 mars pour les années suivantes. Ne sera pas considérée comme plantation nouvelle au sens du présent article :

La plantation en vigne par un même propriétaire d'une surface ne dépassant pas un hectare, sans que l'opération puisse se renouveler dans une même période de cinq ans ;

La plantation par un même propriétaire, en remplacement à surface égale de vignes arrachées depuis moins de dix ans, mais à condition que l'encépagement soit fait avec des cépages de rendement égal ou moindre ;

La plantation de vigne, par les exploitants réservant tout leur vin à la consommation familiale ;

La reconstitution, dans les dix années qui suivront la promulgation de la présente loi, des vignobles détruits ou endommagés par les événements de guerre.

Art. 3. — Tout défaut de déclaration ou toute déclaration inexacte et en général toute infraction aux dispositions des deux articles qui précèdent et à celles des décrets rendus pour leur exécution seront constatés par les employés des contributions indirectes et les agents chargés de la répression des fraudes.

Elles seront poursuivies comme en matière de contribution indirectes, et donneront lieu au paiement d'une amende égale au quintuple des droits qui auraient pu être fraudés ou compromis.

Les taxes instituées par les articles 1er et 2 seront assises et recouvrées dans les formes propres à l'administration des contributions indirectes.

Le produit de ces taxes sera consacré à encourager la consommation et à développer l'exportation des vins.

Il en sera fait emploi dans la limite des crédits ouverts chaque année, à cet

effet, par la loi des Finances et suivant les modalités qui seront fixées par les décrets prévus à l'article 8 ci-après.

Art. 4. — Les dispositions des articles 114 et 115 de la loi du 3 frimaire an VII relative à la contribution foncière sont abrogées en ce qui concerne les terres vaines et vagues ou en friches qui seront plantées en vignes.

Art. 5. — Les vins provenant de récoltes supérieures à 80 hectolitres à l'hectare ne pourront être expédiés, vendus ou mis en vente, sauf pour la distillerie ou la vinaigrerie, que si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par grammes de matières extractives autres que le sucre doit être supérieure à 2 grammes pour les vins rouges et 2,5 grammes pour les vins blancs ;

2° La somme qu'on obtient en ajoutant le degré alcoolique au nombre mesurant l'acidité fixe doit être au moins égale à 11,5 ;

3° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être supérieure à 1,10 pour les vins d'un degré alcoolique de 5,5.

Le premier chiffre marque l'acidité, le second le degré alcoolique :

9,90 de 6.0.
0,77 de 6,5.
0,65 de 7.0.
0,55 de 7,5.
0,47 de 8,0.
0,42 de 8,5.
0,37 de 9,0.
0,33 de 9,5.
0,30 de 10.

Art. 6. — Dans le cas où les prévisions de récolte feraient apparaître, par rapport à la consommation moyenne des trois années précédentes, une surproduction dangereuse pour le marché intérieur des vins, le Gouvernement pourra, par décret pris avant le 15 août, sur la proposition du Ministère de l'Agriculture et du Ministre du Budget, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, prendre toute mesures propres à limiter la quantité de vin qui pourra être expédiée de la propriété par les viticulteurs dont la déclaration de récolte assurera une production de plus de 500 hectolitres, avec un rendement moyen supérieur à 80 hectolitres.

Art. 7. — Les agents du service de la répression des fraudes, tant en France qu'en Algérie, sont nommés par le ministre de l'Agriculture ou agréés par lui, dans les conditions prévues à l'article 65 de la loi du 27 février 1912.

Ils peuvent exercer, sans formalité, leur contrôle sur les vins destinés à la vente détenus dans les chais des producteurs ; à cet effet, les dispositions contraires contenues dans l'article 5 de la loi du 28 juillet 1912 sont abrogées.

Concurremment avec les agents des douanes, ils ont qualité pour exercer, dans la limite de leurs attributions, le contrôle des marchandises importées dès qu'elles ont été déclarées pour la consommation.

Art. 8. — Il sera statué par décrets rendus, sur la proposition du Ministre du Budget et du Ministre de l'Agriculture, sur les mesures à prendre pour l'exécution de la présente loi, qui est applicable à l'Algérie.

Toutefois, en ce qui concerne l'Algérie, les taxes prévues par les articles 1er et 2 ne seront mises en recouvrement qu'en vertu d'une délibération des Assemblées financières prises sur les propositions de l'administration.

La loi du 1er janvier 1930 et les intéressés. — Les Chambres de commerce de Roubaix, de Brest, de Nantes, de Saint-Nazaire, de Dunkerque ont fait part aux autorités compétentes de leur désir de voir abroger les dispositions de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 prohibant l'emploi des vins de coupage étrangers.

La Chambre de commerce de Vienne a également signalé les difficultés qui naissent, dans les rapports avec les pays étrangers, des dispositions sus-visées.

Ces organismes forment donc le vœu qu'à l'avenir ils soient consultés, ainsi que les Chambres d'agriculture, pour l'adoption de dispositions aussi importantes que celles de la loi du 1er janvier 1930. — H. J.

La Chambre de commerce de Dijon et la loi du 1er janvier 1930. — La Chambre de commerce de Dijon, dans sa séance du 3 mai dernier, a considéré que les vins de Bourgogne étaient menacés par la loi du 1er janvier 1930 ; les intérêts de cette région diffèrent, en effet, totalement de ceux du Midi, en particulier en ce qui concerne les dispositions de la nouvelle loi touchant aux appellations d'origine.

Les intéressés critiquent, en particulier, l'obligation faite aux intéressés d'énoncer, sur les pièces de régie, le détail des diverses variétés de vins.

Ils protestent, également, contre la nécessité où ils se trouvent de mentionner les appellations sur les récipients autres que les bouteilles, ce qui incite au vol en cours de transport.

Ils estiment, en outre, que les pénalités fiscales prévues au dernier paragraphe de l'article 6 de la nouvelle loi sont excessives.

Il leur paraît, enfin, injuste et irrationnel que le droit d'investigation du Service des fraudes soit entier chez le négociant et s'arrête au seuil des caves du propriétaire récoltant. — H. J.

La question du contingentement des vins algériens devant la Chambre de commerce de Morlaix. — La Chambre de commerce de Morlaix, dans sa séance du 2 mai dernier, vient de se prononcer contre le contingentement des vins algériens. — H. J.

La proposition de loi Amat (vinage) et la Chambre de commerce de Tours. — MM. J. Amat, Beluel et Ducos, députés, viennent de déposer, comme nous l'avons annoncé précédemment, une proposition de loi tendant à autoriser la distillation de sa récolte par le viticulteur, avec faculté de vinage en franchise.

La loi du 1er janvier 1930, dit l'exposé des motifs du projet, a réglementé le marché du vin. D'autres mesures doivent être encore envisagées pour le relèvement de la viticulture, en particulier l'autorisation du vinage à la cuve par l'alcool de vin, pour le viticulteur.

Cette autorisation serait susceptible de décongestionner le marché des vins, car elle aiderait à la disparition des produits à faible degré, en excédent ou défectueux : les vins de chaudière, en effet, par suite de la difficulté de l'écoulement de l'alcool, s'achètent à des prix très inférieurs. Les vignerons ne distillent pas leur récolte devant les difficultés de vente et aussi devant la mévente de l'alcool. Or, la distillation deviendrait plus active si le vigneron savait qu'il pourra, en enrichissant sa prochaine récolte à la cuve, vendre mieux ainsi et son alcool et son vin.

En conséquence, et pour les raisons rappelées ci-dessus, le Gouvernement, en vertu de l'article premier de la proposition de loi que nous analysons, serait autorisé à rétablir, par décret, le droit pour le viticulteur de distiller tout ou partie de sa récolte, avec faculté, pour lui, d'employer l'alcool provenant de cette distillation, en franchise, à la cuve et dans la même exploitation, avec un maximum de 1 l. 56 d'alcool par 100 kilogr. de vendange et sans que le vin en provenant puisse dépasser 11°.

Or, la Chambre de commerce de Tours considère cette proposition de loi comme très dangereuse pour la viticulture du Centre et de l'Ouest. Elle tend en effet, pense-t-elle, à permettre aux viticulteurs du Midi le vinage, eux qui, seuls, bénéficient déjà du droit de chaptalisation, et les conduira à obtenir, par voie d'amendements, à ce que le vinage remplace le sucrage.

Ce vinage restreint serait donc la dernière étape avant la suppression complète de l'amélioration des moûts par relèvement du degré alcoolique. Par là donc disparaîtrait une partie importante des vignobles du Centre : Blésois, Anjou, Touraine, etc., et de l'Ouest, au profit des régions du Midi.

Quelle serait, en effet la conséquence économique de la substitution de l'alcool vinique au sucre ? Dans les contrées du Centre et de l'Ouest, le vinage est irréalisable. Un viticulteur ne peut prévoir, à l'avance, si son vin aura besoin d'être remonté. C'est au cours même de la vendange qu'il peut être fixé sur la

nécessité de l'opération et sur la quantité d'alcool nécessaire pour la réaction ; la nécessité, pour chaque viticulteur, de constituer des réserves d'alcool de vin représente une immobilisation de capital que les intéressés sont hors d'état de supporter.

De plus, en cas d'années défectueuses, les viticulteurs du Centre et de l'Ouest seront contraints d'acheter de l'alcool dans le Midi, à des prix très élevés, ce qui les détournera du vinage. C'est pourquoi ils entendent conserver leur droit à la chaptalisation, qui conditionne leur existence même, et qu'ils estiment être bien supérieure au vinage, fût-il fait avec des alcools de vin extra-neutres. — H. J.

Canada. — Contrebande des liqueurs dans les provinces maritimes. — On mande de Montréal que les autorités canadiennes ont, au cours de 1929 et de la présente année, saisi pour une somme totale de $ 606.312 de liqueurs, introduites en fraude dans les provinces maritimes.

C'est en Nouvelle-Ecosse qu'a été saisie la plus grande quantité d'alcool ; elle a été évaluée à $ 524.000, et se décompose ainsi : 26.108 gallons de rhum, 1.735 gallons de whisky, 1.027 gallons d'alcool et 6.021 gallons de liqueurs diverses (le gallon : 4 litres). Au 15 mars 1930, la valeur des liqueurs saisies se montait déjà à $ 41.638, soit 695 gallons de rhum, 618 de whisky, 23 d'alcoll et 615 divers.

Au New-Brunswick et dans l'île du Prince-Edouard, les saisies, pour 1929, s'élèvent à environ $ 20.000 pour chaque province. — H. J.

Régime des vins destinés à la fabrication des mousseux en Allemagne. — Notre représentant à Berlin serait intervenu, à plusieurs reprises, auprès du Gouvernement allemand, au sujet du relèvement éventuel des droits allemands sur les vins français destinés à la fabrication des mousseux.

Jusqu'à présent, aucune majoration de cet ordre n'aurait été instituée, mais, aux termes de la loi allemande du 15 avril dernier, le Gouvernement allemand a été autorisé à procéder à tels relèvements et réductions ultérieurs des droits de douane que la situation du marché comporterait. — H. J.

Belgique. — Concurrence faite aux vins français par les vins russes. — On mande de Bruxelles que l'opinion belge s'est vivement émue de la concurrence faite, depuis quelque temps, aux produits nationaux par les vins russes. Ceux-ci sont à des prix très intéressants et trouveront, de ce fait, assez facilement, en Belgique, des débouchés.

D'autre part, les vins de Grèce et du Chili font à nos produits une concurrence très sérieuse. — H. J.

La situation viticole dans les Pyrénées-Orientales. — On mande de Perpignan que la Commission de constatation des cours du vin de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales a donné, le 26 avril dernier, le communiqué suivant:

Vins rouges : pas d'affaire signalée.

Alcools : pas d'affaire signalée.

Les marchés vinicoles méridionaux sont calmes. De petites affaires seulement sont traitées, pour entretenir les besoins de la consommation.

On espère, dans le Midi, avoir passé la période des gelées.

A la propriété. — Pas de pluies importantes. La semaine a été humide et moins chaude que la précédente, avec un vent du Nord assez fort. Cette température n'est pas favorable aux cultures.

Les vignes présentent un aspect satisfaisant.

Les traitements anticryptogamiques et insecticides contre l'altise sont commencés et se poursuivent activement, en raison des pluies intermittentes de la semaine dernière, qui risquent de favoriser la première éclosion du mildiou.

Dès la chute du vent, il ne faudra pas négliger le premier soufrage et surveiller la sortie des papillons de la première génération de cochylis et d'eudémis. Le moment le plus favorable pour répandre les insecticides contre ces ravageurs se place après l'apparition du gros des papillons. — H. J.

Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie en 1930. — L'Institut agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger), est tout particulièrement désigné pour former, en un temps relativement très court, des agriculteurs capables de raisonner les problèmes agricoles d'ordre technique ou économique, et, par suite, de tirer du sol, dans les meilleures conditions, le maximum de rendement.

Son enseignement, comportant deux années d'études, sanctionné par un titre d'ingénieur, est du niveau de celui des Ecoles supérieures d'Agriculture ; mais, adapté aux conditions spéciales envue desquelles il est institué, il trouve application, non seulement dans l'Afrique du Nord, mais encore dans les régions de climat analogue (Syrie, Egypte, Turquie, Palestine, Grèce, etc...), les autres pays du bassin méditerranéen et nos possessions éloignées.

Caractérisé, d'autre part, par l'alternance des périodes d'études (à Maison-Carrée) et de travaux essentiellement pratiques (sur les grands domaines annexes de l'Institut et dans les caves d'Algérie), cet enseignement permet aux élèves d'acquérir, sans surmenage, une formation théorique et pratique complète.

Le prix de pension est maintenu à un taux très réduit.

Le concours annuel aura lieu les 11 *et* 12 *juillet* 1930.

Les demandes devront parvenir, si possible, avant le 15 juin, à M. le Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger).

Emission d'une monnaie commémorative de la paix. — La Monnaie de Paris, à l'occasion du dixième anniversaire de la paix, vient de frapper une monnaie commémorative dans la grandeur de l'ancienne pièce de 5 francs. L émission, pour la distribution au grand public, commencera incessamment.

La pièce est d'une exécution très soignée, et son éclat très brillant. Elle montre à l'avers, bien découpées en profil, les têtes de Clemenceau, Poincaré et Briand ; au revers, une Semeuse entourée du texte « Serviteurs de la République Français — Paix 1919 — 1929 » ; sur la tranche « Monnaie de Paris — argent titre 0,800 » et le poinçon officiel (déférent).

La pièce d'argent peut être obtenue au prix d'émission, fixé à Fr. 36 —, frais d'envoi en sus, dans les établissements de crédit et caisses d'épargne de France, ou, à défaut, à l'Office de Distribution de la Monnaie Commémorative de la Paix, 55, faubourg Montmartre, Paris 9e (C/C postaux Paris 1432-14), lequel se charge de l'envoi, soit contre remise anticipée du montant, soit contre remboursement par la poste.

Consommation des sels de potasse au Maroc. — Il y a seulement cinq ans, on ignorait, au Maroc, l'emploi des engrais potassiques.

Devant les résultats obtenus chez un certain nombre d'expérimentateurs, aussi bien sur les cultures de vignes, d'arbres fruitiers, de primeurs, que sur les cultures de céréales, les colons ont commencé à employer une formule d'engrais potassiques.

Aussi, la consommation des sels de potasse d'Alsace, importés des Mines de Mulhouse, a-t-elle subi un accroissement très marqué.

Consommation en tonnes de sels bruts :

	1927	1298	1929
Chlorure de potassium	120	235	1.125
Sulfate de potasse	140	170	365
Sylvinite 18 %	80	85	260
Total	340	490	1.750

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 60. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

Midi. — *Nîmes* (*2 juin 1930*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré, supérieurs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré. Costières, de 8 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré.

Montpellier (*3 juin 1930*). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 55 à 65 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 70 à 90 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » » fr. les » degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr., pas d'affaires.

Béziers (*9 mai*). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 juin 1930. Vins, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*7 juin 1930*). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 7 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Carcassonne (*7 juin*). — Vins rouges 1929, de 7 fr. » à 9 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr, ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr, ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 123 fr. » à 128 fr.; orges, 64 fr » à 70 fr.; escourgeons, 59 fr. à 70 fr.; maïs, 85 fr. » à 91 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 60 fr. à 70 fr.; sarrasin, 75 fr. à 80 fr. »; avoines, 54 fr. » à 68 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 116 fr. 91 à » fr. ». Buenos-Ayres, 102 fr. » à » ». Chicago, 99 fr. 26. — Sons, 27 fr. à 32 fr.; son mélassé, 91 fr. — **Recoupettes**, de 20 à » fr.; remoulages, de 45 à 50 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à »; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 130 à 160 fr.; du Midi, de 120 à 160 fr. — Hollande commune, de » à » fr.; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr.; Saucisse rouge, de 48 fr. à 52 fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.: Rosa, 75 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 355 fr. à 385 fr.; foin, 335 fr. à 375 fr.

Semences fourragères. — Trèfle, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 220 fr. à 225 fr.; vescillons, 125 à 128 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr.; d'arachide blanc extra, 90 fr. à » fr.; Coprah, 71 fr. »; Arachides courant, 68 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés aus 100 kgs, à 231 fr. 50 à 232 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 8 fr. 50 à 19 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 36 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 291 fr. 100 kgs; neige, 296 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 700 fr. — Oranges d'Espagne, 280 à 340 fr. — Poires d'Australie, de 600 fr. à 800 fr. Pommes de choix, » fr. à » fr.; communes, de 300 fr. à 500 fr. — Citrons, 280 à 350 fr. — Bananes de 500 à 550 fr. les 100 kgs. — Cerises de Paris, de 400 à 600 fr. — Fraises de Carpentras, de 400 à 700 fr. — Asperges en vrac, de 350 à 550 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 20 à 60 fr. le 100. — Choux-fleurs, 75 à 500 fr. le cent. — Tomates, de 380 à 500 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 80 fr. le cent. — Haricots verts d'Algérie, 250 à 700 fr. — Pois verts du Midi, de 150 à 200 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 40 à 150 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

37e Année. — Tome LXXII. N° 1876 Paris, 12 Juin 1930

REVUE DE VITICULTURE

LA CONCENTRATION DES MOUTS (1)

Si je fais campagne en faveur de la concentration des moûts, ce n'est pas dans un but intéressé, mais parce que, ancien négociant et ancien vigneron, au cours de nombreux voyages à l'étranger, j'ai étudié plus particulièrement la concentration qui était, à mon avis, le remède le plus efficace pour parer aux conséquences de la surproduction. En examinant la qualité des moûts concentrés fabriqués à l'étranger, j'ai été surpris de constater que les meilleurs de ces produits étaient quelconques et donnaient l'impression d'un sirop très sucré à saveur spéciale n'ayant aucun caractère distinctif, avec des goûts de cuivre et de cuit. Ces concentrés auraient pu tout aussi bien provenir de figues, de dattes, que du raisin. En ce qui concerne les produits de vente courante principalement achetés par l'Angleterre pour la fabrication du *Porto* (!), ceux-ci m'ont paru être obtenus avec des moûts qui n'avaient pas pour origine exclusive le raisin.

Pour juger les concentrés étrangers, il faut tenir compte de la défectuosité des appareils utilisés qui sont en général très primitifs et mal conditionnés.

En résumé, à part la fabrication de deux maisons italiennes dont l'une travaille par la chaleur et l'autre par le froid, je n'ai pas rencontré dans cette industrie des concentrés des produits de qualité intéressante, et cela explique jusqu'à un certain point l'hostilité des adversaires de la concentration qui jugent de l'avenir d'après les résultats acquis et non pas d'après ceux que l'on peut obtenir. Je ne parlerai pas de mes enquêtes en France, puisque vous savez que, à part quelques expériences de laboratoires, les essais de concentration industrielle qui ont été tentés n'ont pas réussi et n'ont fourni que des produits de qualité très ordinaire.

Me plaçant donc au point de vue pratique, pour trouver la solution du problème de la concentration, je me suis rendu compte que si les moûts étaient dénaturés par la concentration, c'est parce qu'ils sont soumis à une température trop élevée et j'en ai conclu que, pour obtenir des produits conservant toutes les qualités et tous les éléments du raisin et non pas seulement ceux contenus dans le jus, il faut opérer avec des moûts égrappés, foulés et macérés, traités soit par la chaleur, soit par l'anhydride sulfureux.

(1) Communication faite à la section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture.

J'ai donc étudié les différents systèmes de concentration connus et j'ai dû les rejeter tous, (sauf un), parce que la température d'évaporation était trop élevée.

L'installation que je viens de faire à Mâcon est loin d'être parfaite, et j'y vois des améliorations nombreuses à apporter, mais dans tous les cas, elle me permet d'obtenir des concentrés très supérieurs à ceux qui ont été fabriqués à ce jour, qui possèdent les caractères et les principes du moût de raisins, puisque M. Daudé-Bancel, au Congrès des Fruits, a déclaré, après avoir dégusté mes échantillons, que le problème de la concentration industrielle était résolu.

Vous partagerez, je l'espère, cette conviction lorsque vous aurez examiné les échantillons que je remettrai à M. Marsais.

Evaporer 70 % de l'eau contenue dans le moût, réduire le volume des 4/5 sans toucher à sa constitution et à sa nature fragile, pouvoir reconstituer éventuellement dans la suite le moût initial en y réincorporant l'eau évaporée, voilà, Messieurs, le but à atteindre, et je crois y avoir réussi.

Pour que la chaleur n'ait aucun effet sur un produit tel que le moût de raisins, il faut que la température physiologique (soit 35 à 40°) ne soit pas dépassée, et pour cela il faut naturellement travailler sous un vide constant et profond. Vous me permettrez de vous soumettre un échantillon de concentré de raisins rouges ; voyez sa couleur intense ; son parfum est délicieux et il contient à volume égal non seulement 5 fois plus de sucre que le moût initial, mais aussi 5 fois plus de substances organiques puisque seule l'eau est évaporée.

J'ignore, Messieurs, s'il y a parmi vous des adversaires de la chaptalisation par le moût concentré, mais je crois que s'ils dégustaient cet excellent produit, leur manière de voir en serait modifiée, car personne n'oserait prétendre que le sucre, produit neutre et inerte qui ne peut fournir à notre vin que de l'alcool, produira dans sa chaptalisation des résultats comparables à une addition de ces concentrés riches non seulement en sucre, mais aussi en principes naturels du raisin.

1 kg. 700 de sucre indigène fermenté augmentera le vin chaptalisé d'un degré (à condition toutefois que sa dissolution n'ait pas été faite dans de l'eau); mais 1 kg. 700 de sucre de concentré de raisins apportera en même temps dans la cuve tous les principes de dix litres de moût qui ont servi pour fabriquer le concentré. Vous voyez que les résultats ne peuvent être comparés et si, par exemple, vous ajoutez 5 kg. de concentré à 100 litres de moût, vous l'enrichissez non seulement de 3 kg. 500 de sucre, soit 2° d'alcool, mais aussi de la couleur, des sels, des phosphates, en un mot de toutes les matières organiques contenues dans les 25 litres de moût qui ont servi à préparer 5 kg. de concentré. Réfléchissez sur les résultats et vous conviendrez que la chaptalisation par le concentré constitue un enrichissement naturel du moût qui produira les mêmes effets que la maturation du raisin par le soleil.

J'ai également étudié l'effet produit par l'origine et la qualité du cépage dans le moût concentré.

Bien que j'aie constitué dans ce but un approvisionnement de moûts blancs et rouges des principales régions de France, je ne puis pas encore à l'heure actuelle vous communiquer des résultats définitifs, mais je puis cependant vous dire que :

1° Les moûts concentrés conservent les caractères distinctifs des régions d'origine du raisin : ceux du Mâconnais sont fins, fruités et légèrement acides avec une belle couleur rouge vif, ceux du Midi sont moins fins, moins acides et d'une couleur moins franche.

Je n'ai pas encore traité les autres qualités.

2° La concentration fait disparaître presque totalement le parfum proprement dit du raisin. Ainsi le concentré des moûts de Muscat que j'ai préparé ne possède plus le bouquet du Muscat. Pendant la concentration, ce parfum s'est incorporé aux eaux de réfrigération bien que pour rendre l'expérience plus concluante, nous ayons travaillé à une température excessivement basse.

Actuellement, Messieurs, vous en savez autant que moi sur la question de la fabrication industrielle des moûts, mais si vous me le permettez, je voudrais vous dire un mot au sujet des débouchés du concentré, car il ne suffit pas d'avoir un bon produit pour le vendre, il faut encore que des lois ou des règlements ne s'y opposent pas.

Actuellement, vous le savez, il n'y a pas de statut légal de la concentration ; le concentré est considéré au point de vue fiscal comme glucose, ce qui est une erreur monstrueuse, mais M. Labroue, député de la Gironde, s'occupe actuellement de la question et son projet a pour but de remplacer dans la chaptalisation, le sucre de betteraves par le concentré de raisins.

Je ne voudrais pas entreprendre l'étude de cette question ici, car elle est fort complexe, mais je ne puis cependant pas faire le silence sur des considérations que vous me permettrez de vous exposer, car elles sont capitales.

1° Nous ne pouvons pas, nous Français, les grands maîtres du vin qui menons le combat contre les fraudes, continuer à chaptaliser avec du jus de betteraves, alors que l'Italie et l'Autriche ont interdit ce procédé. Si l'Espagne n'a pas suivi, c'est parce que le sucre de raisins y est meilleur marché que le sucre de betteraves, mais je pourrais vous citer le nom d'une puissante maison de Valencia qui a fait cette année une installation de concentration très importante uniquement pour améliorer la qualité des vins qu'elle produit.

Il est regrettable que la France reçoive des leçons de certaines nations qu'elle a précédées dans la voie du progrès.

2° L'intérêt général exige que les Pouvoirs publics favorisent l'industrie de la concentration.

Personne ici n'oserait soutenir qu'une loi qui empêche le vigneron d'améliorer la qualité de son vin et l'oblige à le vendre mauvais n'est pas une loi arbitraire, anti-économique et contraire à l'intérêt général.

Prenez un moût quelconque provenant de raisins malades, atteints de Pourriture, Mildiou, etc... ; vinifiez-le par la méthode ordinaire, vous obtiendrez un vin de mauvaise qualité.

Mettez ce même moût macérer et traitez le jus par la concentration, vous

Voulez-vous me permettre pour continuer mon plaidoyer en faveur de la concentration de vous dire encore ceci : les adversaires de la concentration craignent surtout que le concentré serve à la fabrication clandestine du vin. C'est une erreur, car les fraudeurs n'ont pas besoin de concentrés pour faire du vin, ils ont du sucre qui leur coûte bien moins cher et ils ont surtout le mouillage à leur disposition. Ils n'auraient aucun intérêt à employer du concentré de raisins pour faire du vin, parce que dans ce cas, le prix de revient dépasserait le prix de vente.

Laissons donc à l'industrie du concentré une certaine initiative et une élasticité suffisante pour ne pas entraver son développement ; il sera toujours temps plus tard de réprimer les abus s'il s'en commet.

J'espère, Messieurs, non pas vous avoir intéressés, et je m'en excuse, mais vous avoir prouvé que la concentration des moûts pouvait rendre les plus grands services à la viticulture, parce que c'est une véritable soupape qui pourra absorber les excédents de production, ensuite c'est le meilleur agent d'amélioration pour la qualité de nos vins et enfin, c'est une nouvelle branche de l'industrie française qui saura, là comme ailleurs, tirer du fruit national des produits exquis, qui porteront dans le monde entier la preuve de la suprématie incontestée du raisin de France. »

A. Malvoisin.

XVIIIe CONGRES DE LA MUTUALITE ET DE LA COOPERATION AGRICOLES A ALGER

Le 18e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles a tenu ses assises, du 31 mars au 3 avril dernier, à Alger, sous la présidence de M. *Queuille*, député, ancien ministre, vice-président de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

Plus de trois cents congressistes, représentant toutes les régions de la Métropole, de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc, y assistèrent. La séance d'ouverture eut lieu à la Maison de l'Agriculture le lundi 31 mars, sous la présidence de M. *Pierre Bordes*, gouverneur général de l'Algérie, entouré de M. *Queuille*, ancien ministre de l'Agriculture ; de M. *Causeret*, secrétaire général du Gouvernement ; *Atger*, préfet d'Alger ; *Brunel*, maire d'Alger ; *Tardy*, Directeur général de la Caisse nationale du Crédit agricole ; *Cramois*, chef-adjoint du Cabinet de M. Fernand David, ministre de l'Agriculture ; *Bouessé*, *Jaubert*, *Poittevin*, députés, Fauquet représentant le bureau international du Travail ; Vimeux, secrétaire général de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles, de hauts fonctionnaires du gouvernement général de l'Algérie, et de nombreux délégués des Associations agricoles, métropolitaines et africaines.

Après les discours de bienvenue prononcés par M. le Gouverneur général *Bordes*, *Descours*, Président de la Caisse Centrale d'Assurances mutuelles, *Pas-*

quier-Bronde, vice-président de la Fédération des Caisses de Crédit Agricole mutuel d'Algérie, par M. le Ministre *Queuille* ; l'Assemblée élit par acclamations le bureau du XVIIIe Congrès, ainsi composé : Président : M. *Queuille*, vice-présidents : MM. *Pasquier-Bronde* et *Gabelin*; secrétaire général : M. *Vimeux*.

La première séance de travail est consacrée au rapport de M. *Cassez*, sénateur, sur le « Crédit agricole en France ». En l'absence de M. Cassez, M. *André Cramois*, délégué technique de la Fédération, donne lecture de ce rapport très documenté qui montre les résultats obtenus par les Caisses de Crédit agricole en France et les services qu'on peut encore attendre d'elles, dans l'avenir.

Le Congrès émet, à la suite de ce rapport, le vœu que le Gouvernement dans le projet d'équipement national, réserve un prélèvement important sur les ressources générales du Trésor en faveur de la dotation du Crédit Agricole, afin de permettre aux disponibilités qui en résulteraient d'être affectées au crédit à moyen terme en voie de développement. Le Congrès demande également : 1° que le Crédit agricole puisse intervenir en faveur des victimes du Midi ; 2° qu'on lui fournisse aussi les moyens de venir en aide largement aux producteurs de blé, aux viticulteurs, aux oléiculteurs et aux associations agricoles diverses ; 3° que les propositions de loi déposées ou votées par le Sénat soient définitivement adoptées :

a) pour les prêts à long terme aux artisans ruraux ;

b) pour les prêts à court terme aux communes sur les réserves propres des Caisses de crédit agricole ;

c) pour les prêts à long terme aux communes d'une durée de 50 années, en vue du reboisement.

M. *Havard*, président de la Caisse foncière d'Algérie et délégué financier, expose dans un rapport très intéressant le fonctionnement de la Caisse foncière d'Algérie et ses résultats. Un vœu est adopté, à la suite de ce rapport, demandant que les institutions de crédit agricole de l'Algérie puissent bénéficier sous certaines conditions de l'aide de la Caisse nationale de Crédit agricole métropolitaine et que les excédents des dépôts confiés à la Caisse nationale de Crédit agricole puissent être utilisés par la Caisse régionale de l'Afrique du Nord.

En l'absence de M. *Chanal*, sénateur, M. *Beaurieux* lit son rapport sur la « Propagande en faveur du mouvement coopératif en agriculture », rapport qui donne lieu à une discussion et à l'adoption d'un vœu indiquant les moyens à mettre en œuvre pour intensifier la propagande coopérative et mutualiste agricoles.

Le Congrès demande, en outre, que la création de cent nouvelles chaires d'agriculture, prévue dans le programme élaboré en 1927, soit réalisée le plus tôt possible.

M. *Octave Vigne*, dans son rapport sur les « Huileries Coopératives en France », demande une protection immédiate et efficace de l'oléiculture, contre la concurrence étrangère.

M. *Averseng*, président de la Caisse régionale de Crédit agricole d'El Affroun expose dans une remarquable étude « l'organisation des Tabacoop en Algérie ».

M. *Murat*, ingénieur du Génie rural au Gouvernement général de l'Algérie, donne lecture de son rapport très documenté sur les « Coopératives d'électrification rurale en Algérie » et montre les résultats obtenus par ces Sociétés coopératives.

« Les Coopératives moutonnières, en Algérie », sont l'objet d'une étude très intéressante de M. *Moatti*, président de la Fédération des Syndicats des Eleveurs-exportateurs d'Algérie, qui fait ressortir les résultats obtenus par la mise en valeur des hauts plateaux et de certains territoires du Sud de l'Algérie.

— La deuxième journée du Congrès est consacrée à une excursion dans la belle plaine de la *Mitidja*, où le développement des cultures fruitières et viticoles, des plantes fourragères et du tabac est considérable. La visite des Coopératives de *Boufarik* (Coopérative des Agrumes) et d'El Affroun (Cave coopérative et tabacoop) montra aux congressistes les résultats merveilleux obtenus par ces associations agricoles.

Le Congrès reprit le jour suivant ses travaux par la lecture du rapport de M. *Malpeaux* sur « l'organisation de la vente en commun du blé ». A la suite d'une discussion très intéressante, le vœu suivant fut voté : « Que l'agriculture française s'organise par la coopération pour régulariser et contrôler le marché du blé et qu'à cet effet l'Etat l'encourage par divers moyens : crédit agricole, subventions, création de coopératives de vente de blé, meuneries, coopératives, boulangeries coopératives, magasins coopératifs à blé ; — qu'un organisme central soit créé pour coordonner les efforts de ces diverses organisations ; — que la proposition de M. Queuille tendant à améliorer les conditions de vente des blés indigènes soit examinée par le Parlement. »

Un vœu fut également adopté par le Congrès, demandant que des subventions et avances aux moulins coopératifs soient accordées en Algérie, comme dans la Métropole.

M. *Boyer-Banse*, chef du Service de Crédit agricole au Gouvernement général de l'Algérie, exposa ensuite un rapport remarquable sur les « Docks coopératifs à céréales en Algérie », dans lequel il montre les avantages et les imperfections des méthodes employées par les organisations coopératives des céréaliculteurs, depuis la guerre. Ses conclusions, qui ne furent pas exprimées sous forme de vœu, montrent que si les docks coopératifs rendent de grands services aux colons, il y a encore beaucoup à faire pour la vente en commun des céréales.

— Un banquet de plusieurs centaines de couverts fut servi dans la salle des fêtes de la préfecture, sous la présidence de M. le Gouverneur général Bordes, entouré de M. *Louis Tardy*, directeur général de la Caisse nationale de Crédit agricole ; *Queuille*, ancien ministre de l'Agriculture ; *Atger*, préfet d'Alger ; *Causeret*, secrétaire général ; *Poittevin*, *Bonassé*, députés ; *Galle*, président des Délégations financières ; *Pasquier-Bronde*, vice-président de la Fédération des Caisses de Crédit agricole mutuel, adjoint au maire d'Alger, etc., etc.

A la suite du banquet, le Congrès reprit ses travaux en écoutant un rapport remarquable de M. *Barbut*, directeur des Services agricoles de l'Oise, sur les « Assurances sociales », rapport comportant une analyse du projet que venait d'adopter le Sénat et montrant les points sur lesquels satisfaction a été donnée aux desiderata des agriculteurs.

Après une très intéressante discussion, le Congrès adopte le vœu demandant que les Assurances sociales puissent être intégralement appliquées par la mutualité agricole dans les conditions prévues par le projet adopté par le Sénat ; que le forfait pour la participation de l'Etat dans les cotisations agricoles ne soit pas rétabli ; que les prestations des assurés agricoles soient identiques à celles des assurés des autres professions.

M. *Claverie*, directeur de la Caisse centrale de réassurance des Mutuelles agricoles de l'Afrique du Nord, exposa ensuite les résultats obtenus en matière d'assurances mutuelles agricoles par l'important groupement qu'il dirige.

Le Congrès adopta encore sans discussion un vœu demandant que le projet de loi tendant à modifier la loi sur les *warants agricoles* soit examiné par le Sénat, puis il désigna la ville de Vannes comme siège de son prochain Congrès en 1931.

La quatrième journée fut consacrée à une excursion dans le Sahel et à une visite très intéressante des ruines romaines de Tipasa et de Cherchell. Les congressistes purent voir encore des organisations coopératives importantes : Cave coopérative de *Ouled Fayet*, Mécanocoop de *Koléa* où il existe un atelier coopératif de réparation de tracteurs ; Coopérative de pêcheurs de sardines de *Chiffalo*, etc., etc. Les congressistes, venus en très grand nombre, ont pu ainsi constater l'importance de plus en plus considérable que prend, sous des formes très diverses, la Coopération et la Mutualité en Algérie.

MARTHE TARDY.

LA VALEUR HYGIENIQUE DU VIN

Sous ce titre, nous avons déjà entretenu nos lecteurs de la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin. C'est ainsi que nous avons résumé notre rapport à la Semaine nationale du Vin (Paris, 1922), sur les « Effets de la propagande du vin pour les armées sur le front », car, nulle part, en effet, ni plus complètement qu'à la guerre le vin se justifiait mieux pour accroître les forces, l'endurance et l'entrain des combattants. D'autre part, nous avons exposé diverses considérations, insérées dans la *Revue de Viticulture* par M. Nougaret, président de l'Association de propagande pour le vin, qui poursuit, en faveur de la consommation du vin, une propagande d'ailleurs conforme à la santé du consommateur. Enfin, nous avons présenté à l'une des réunions de la Société vigneronne, une brochure de M. Viala, membre de l'Institut, intitulée « Pour l'hygiène, pour le vin », qui renferme des

appréciations autographiées de docteurs universellement réputés (*Bulletin de la Société vigneronne de l'Yonne*, avril 1929).

Aujourd'hui, nous signalons une autre brochure fort intéressante également, sur la valeur biologique et hygiénique du vin, que son auteur, M. Alquier, directeur de la Société scientifique d'hygiène alimentaire, a prié M. Viala de déposer, en son nom, sur le bureau de l'Académie d'agriculture. Cette étude fait partie d'une série de cours sur la valeur thérapeutique des aliments complémentaires du cours du professeur Loeper, de la Faculté de médecine, cours faits devant les étudiants en médecine. Elle réunit et condense toutes les données acquises à ce jour sur le vin aliment et on peut dire qu'aucun travail scientifique n'avait traité cette question avec une documentation aussi complète, dégagée de toute idée préconçue. Elle est alimentée, non par des phrases et de la littérature, mais par des faits et des données statistiques ou expérimentales. Toutes les conclusions en seraient à citer des chapitres tels que : « Le vin est la meilleure des boissons hygiéniques » ; « Le vin est un remède » ; « Le vin est un aliment » ; de même que les chapitres concernant les composants du vin, particulièrement les matières azotées, phosphorées, les composants minéraux, vitamines, etc., de ceux, enfin, concernant l'action du vin sur la digestion, sur l'énergie, sur le système nerveux. Cette étude, dit M. Viala, devrait, si viticulteurs et pouvoirs publics voulaient défendre et propager un de nos produits les plus nationaux, être diffusée largement. Ce serait la meilleure et la plus utile des propagandes. M. Viala se figure Américains ou Allemands en possession de notre incomparable vignoble ; les premiers renonceraient vite au régime sec, les uns et les autres entonneraient rapidement le haut-parleur de la T. S. F. et de la publicité, pour diffuser dans le monde entier la bonne parole qu'a su si scientifiquement et si justement exprimer M. Alquier.

M. Viala ajoute que M. Alquier exprime ses regrets de n'avoir pu trouver encore de documents dignes de foi, permettant de se rendre compte si, dans les régions où le bon vin est la boisson courante et préférée, comme dans certaines régions viticoles, la vie humaine est plus ou moins longue qu'ailleurs.

Or, M. Cordier, maire de Saint-Julien-Beychevelle, dans la Gironde, vient de prouver par des statistiques officielles, que l'on vit longtemps au pays du bon vin. Ce sont ces données que M. Alquier trouve intéressantes de signaler à l'attention de l'Académie d'agriculture.

La commune de Saint-Julien, dans le Médoc, a célébré, l'été dernier et le même jour de fête, dit « de la longévité », une noce de diamants et 13 noces d'or, soit 14 ménages unis depuis plus d'un demi-siècle. Les statistiques réunies par M. Cordier, pour tout le Médoc, sont aussi édifiantes et méritent d'être connues.

Dans 57 communes représentant une population de 69.855 têtes, on trouve 4.732 habitants âgés de 60 à 65 ans, soit 62 p. 1.000 si l'on établit la proportion pour 1.000 habitants. (Le tableau communiqué par M. Alquier est rapporté à 100.000 habitants ; mais, pour avoir des chiffres moins compliqués,

nous réduisons la proportion à 1.000, en divisant les chiffres donnés par 100, ce qui revient exactement au même) :

4.732 habitants de 60 à 65 ans	62	p. 1.000
3.492 habitants de 66 à 70 ans	50	p. 1.000
2.601 habitants de 71 à 75 ans	37	p. 1.000
1.974 habitants de 76 à 80 ans	28	p. 1.000
950 habitants de 80 à 85 ans	13	p. 1.000
354 habitants de 86 à 90 ans	5	p. 1.000
110 habitants de 91 à 95 ans	1,5	p. 1.000
13 habitants (dont un centenaire) de 96 à 100 ans	0,2	p. 1.000

Dans cette région du Médoc, célèbre pour ses vins, le chef-lieu d'arrondissement, comme la plupart des chefs-lieux de canton, compte 9 habitants âgés de 90 à 100 ans, et dans une commune, on en trouve jusqu'à 16. Ces statistiques des grands âges dans le Médoc sont encore plus frappantes, lorsqu'on les rapproche des chiffres donnés par la Statistique générale de la France pour le recensement de 1921 (en attendant les résultats de celui de 1926).

Il y a 62 habitants de 60 à 64 ans p. 1.000 dans le Médoc, au lieu de 46 pour la France entière ; 50 p. 1.000 de 65 à 69 ans, au lieu de 36 ; 65 pour 1.000 de 70 à 79 ans, au lieu de 43 ; 20 p. 1.000 de 80 ans et plus, au lieu de 10.

De ces chiffres, on doit conclure que l'usage du bon vin n'est pas incompatible avec la santé et la conservation de la vie, comme certains le prétendent sans preuves, mais, qu'au contraire, il donne plus de vitalité à la race. Ce serait, dit M. Viala, manquer de respect à notre boisson nationale que de le laisser ignorer.

Cette étude de M. Alquier, communiquée par M. Viala à l'Académie d'agriculture, méritait, comme on le voit, d'être vulgarisée par l'aimable intermédiaire de la presse locale, dans un pays comme le nôtre, producteur de vins réputés.

Eug. Rousseaux,
directeur de la Station agronomique,
membre correspondant de l'Académie d'agriculture.

JURISPRUDENCE. — RAISONS SOCIALES ET APPELLATIONS D'ORIGINE

La loi du 1er janvier 1930 marque une utile réaction contre un abus fort dangereux pour notre viticulture et aussi pour l'avenir du commerce vinicole français. Nous voulons parler de l'emploi d'appellations géographiques fictives (Clos, Châteaux, Crus, Monts, etc., imaginaires) utilisées pour désigner des vins de coupages.

Nous avons déjà eu l'occasoin de rappeler, à ce propos, qu'une disposition

contenue dans l'article 3 de la loi sur les vins du 1er janvier 1930 a complété l'article 10 de la loi du 6 mai 1919, en prohibant dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à des appellations d'origine, l'emploi des mots « clos », « château », etc., ainsi que toutes autres expressions susceptibles de faire croire à des appellations d'origine.

Nous voulons parler aujourd'hui d'un abus qui pourrait avoir pour résultat de jeter la même confusion dans l'esprit des consommateurs. La jurisprudence vient de le condamner par l'organe de la Cour d'appel de Bordeaux (1). Il est bon d'attirer sur cet arrêt l'attention de tous les intéressés.

Un négociant en vins avait fondé, il y a quelques années, en association avec sa femme, une société commerciale qui portait le nom d' « Union Vinicole Sauternaise » et était domiciliée à « Cérons et Preignac — Sauternes ».

Sous cette raison sociale étaient vendus des vins de Sauternes... mais aussi d'autres vins, et notamment des vins sans appellations d'origine.

La Cour de Bordeaux constata que cette façon de faire avait les inconvénients suivants :

1° L'indication du domicile de la Société « *à Cérons et Preignac — Sauternes* » était de nature à faire classer inexactement le « *Cérons* » parmi les vins de Sauternes ;

2° la vente, par un négociant-propriétaire, de vins quelconques, sous l'appellation « Union Vinicole Sauternaise », avec l'indication du domicile de la Société à « Preignac — Sauternes », incitait l'acheteur à croire que ces vins étaient des « Sauternes » ;

3° la dénomination « Union Vinicole Sauternaise » évoquait l'idée d'une *collectivité de producteurs*, alors qu'elle ne désignait qu'une société constituée entre un négociant et sa femme, et elle aboutissait ainsi à créer une équivoque en donnant l'apparence de « Sauternes » à des vins n'ayant pas droit à cette appellation ;

4° les agissements ci-dessus définis constituent des actes illicites et préjudiciables aux intérêts collectifs des viticulteurs de la région de Sauternes, que le Syndicat de Défense de Sauternes a pour mission de défendre, et dont il est dû réparation à ce syndicat ;

5° le dépôt régulier d'une marque de commerce ne s'oppose pas à ce que l'usage de cette marque soit interdit, lorsqu'il est fait en opposition avec la législation et la réglementation en vigueur.

Comme conclusion de ces considérants, la Cour de Bordeaux confirme le jugement allouant des dommages-intérêts au Syndicat de Sauternes, elle interdit l'emploi de la marque litigieuse et de la dénomination « Union Vinicole Sauternaise » pour tous vins autres que ceux qui ont droit à l'appellation « Sauternes » et, enfin, elle ordonne la publication de l'arrêt dans trois journaux de la région.

Il y a lieu de rapprocher de cette décision un procès qui s'est déroulé devant la Cour d'appel d'Angers, en 1925, au sujet de la dénomination « Entrepôts vinicoles Anjou — Saumur ». Il y aurait des réserves à faire sur l'arrêt

(1) Cour d'appel de Bordeaux, 11 février 1930.

d'Angers ; mais il est intéressant de constater que l'emploi de la dénomination visée ci-dessus avait été déclaré illicite, lorsqu'il couvrait la vente de vins n'ayant pas droit à l'appellation « Anjou — Saumur ».

Nous pensons que cette jurisprudence sera suivie, ou mieux, qu'elle n'aura plus à se manifester. Les négociants seront, en effet, les premiers à en reconnaître le bien fondé et nous savons d'ailleurs qu'ils se montrent de plus en plus soucieux de n'utiliser qu'à bon escient et de traiter avec respect les appellations d'origine fameuses du vignoble français. Comment ne verraient-ils pas que l'avenir de leur commerce est lié à ce respect, tout comme celui de la viticulture elle-même ?

J. E.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de l'Hérault (J. C.). — Situation du vignoble de la Loire-Inférieure (J. C.). — Situation du vignoble de la Moselle (Aubriot). — Situation de la région de Bône (Algérie) (E.). — Assurances sociales (Labergerie) — La Chambre d'agriculture de l'Hérault et la crise viticole (H. J.). — La question du contingentement des vins algériens (H. J.). — La Chambre de commerce de Toulon et du Var et la crise vinicole (H. J.). — L'Union girondine des Syndicats agricoles et le projet de loi belge sur les boissons (H. J). — Ecole d'agriculture de Pétré (Vendée).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous sommes arrivés à une période de chaleur qui favorise la végétation de toutes les plantes un peu en retard cette année à cause des pluies fréquentes qui maintenaient le sol froid, et de la température qui, jusqu'à ces derniers jours, avait été assez basse en général et irrégulière.

Les dernières journées chaudes ont favorisé la floraison de la vigne, qui est presque terminée et aurait été parfaite si les maladies cryptogamiques ne progressaient pas, malgré les nombreux sulfatages et poudrages qui se pratiquent sans discontinuer depuis plus d'un mois.

Tous les travaux de culture sont abandonnés, malgré les herbes qui continuent à pousser dans les vignes, pour consacrer le temps à combattre le Mildiou, dont l'invasion n'est malheureusement pas enrayée, parce qu'il est favorisé par des brouillards du matin, suivis de coups de soleil chauds. Beaucoup de grappes sont atteintes.

La semaine prochaine, les grains seront bien formés, nous pourrons mieux faire connaître l'apparence de la récolte.

On constate de la cochylis ou de l'eudémis dans certaines localités, par la vue de l'agglomération des grappes entourées de fils soyeux produits par les petites chenilles.

On répand de la poudre de pyrèthre sur ces grappes atteintes.

Dans les vignes où la végétation est très vigoureuse, on fera bien, cette année, de pincer ou de rogner dès maintenant, afin d'atténuer la coulure.

Si, par la chaleur qui est arrivée un peu tard, les vignes ont en général une belle végétation, on remarque beaucoup de ceps rabougris qui ressemblent à des vignes cornouées. Il faut ébourgeonner sévèrement et soufrer avec du soufre pur. Peut-être par ces moyens et aidés par la chaleur, on arrivera à donner aux sarments qui restent une végétation normale.

Continuer à visiter les greffages sur place, afin de dégager les pousses des greffons, des herbes qui viennent autour et des drageons qui sortent de terre, ayant pris naissance au-dessous de la soudure.

C'est un travail fort délicat et indispensable. Délicat, parce qu'il faut éviter d'ébranler le greffon en voie de soudure et encore mal consolidé.

Cette année, les viticulteurs qui ont greffé de bonne heure, avec du raphia non trempé dans une faible dissolution de sulfate de cuivre, constatent qu'avec les pluies fréquentes, la ligature est déjà pourrie, ce qui sera un sérieux inconvénient pour la bonne soudure.

P. S. — Les pluies et chaleur lourde, brouillards et rosées ont multiplié les taches dans tout le vignoble de l'Hérault ; les grains décapuchonnés vont être envahis, car les taches ont fleuri vendredi et samedi derniers, et leurs innombrables spores ont été disséminées et auront germé le dimanche et le samedi soir. On connaît la grande sensibilité des jeunes grains de raisin au Mildiou. N'est-ce pas un désastre qui se prépare ?

Marchés vinicoles et défense du vin. — Malgré la menace de la perte d'une bonne partie de la récolte par suite de l'invasion du Mildiou, les transactions, dans nos marchés vinicoles, restent encore rares et les cours sont stationnaires, quoique fermes et un peu à la hausse.

Les propriétaires de beaux vins résistent aux offres du commerce et des grandes maisons d'alimentation. Ces dernières ne recherchent que de « bonnes affaires ». Elles préfèrent acheter un vin médiocre 75 francs que de donner 95 ou 100 fr. pour un vin supérieur.

Ce manque d'activité dans les achats énerve les viticulteurs de notre région, qui recommencent à s'agiter.

Le Gard a organisé, au commencement du mois, quelques réunions tumultueuses dans les quatre régions viticoles : le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales. Maintenant, c'est le Comité du Puichéric (Aude) qui reprend de l'action et organise dans les principales villes du Languedoc, les jours de marché, des réunions où est préconisée l'action directe, si les pouvoirs publics ne leur donnent pas satisfaction.

Le projet de loi déposé par le Gouvernement ne satisfait pas les populations viticoles du Languedoc, qui votent des ordres du jour tels que celui-ci, adopté à la réunion de Narbonne le jour de marché, jeudi 12 courant :

« Les vignerons, ouvriers agricoles, commerçants, tous ceux qui vivent de la vigne et du vin dans toute la région méridionale, réunis à Narbonne le 12 juin, au nombre de 1.500 personnes, représentant plus de 100.000 vignerons, sous les auspices de la Fédération méridionale des Comités de défense du vin, regrettent que leurs légitimes revendications n'aient pas encore été prises en considération ; demandent formellement aux pouvoirs publics de prendre au plus tôt les dispositions nécessaires pour enrayer la concurrence algérienne, qui, jouissant de privilèges énormes, a ruiné la viticulture métropolitaine, condamnant à la misère des millions de Français, provoquant les pires désordres économiques et sociaux.

« Ils demandent également que les droits de douane sur les vins exotiques soient portés sans retard à 84 francs par hecto ; que le Gouvernement prenne, en outre, la disposition pour réduire les charges fiscales excessives pesant sur le vin, afin de faciliter l'écoulement aux productions viticoles françaises.

« Ils se déclarent résolus d'appuyer leurs revendications par tous actes d'énergie et de résistance qui seront jugés nécessaires par les organisations viticoles qui, d'un commun accord, dirigent la viticulture méridionale. »

Jusqu'à maintenant, le département de l'Hérault, qui est le plus gros producteur, est resté assez calme. La première agitation est venue de l'Aude, puis le Gard a pris la tête du mouvement, tandis que Puichéric et l'Aude étaient silencieux. La semaine dernière, c'est le Comité de Puichéric qui a repris la direction du mouvement pour la formation de comités locaux de défense du vin. Cette dernière organisation est en dehors de la C. G. V., qu'on cherche à entraîner.

Pendant ce temps, des personnalités, gros producteurs de vin, écrivent dans les journaux politiques locaux, et font connaître leur manière de voir, quelquefois un peu intéressée.

Tous les journaux politiques régionaux veulent flatter leurs lecteurs et impriment tout.

Nous trouvons qu'on s'énerve un peu trop et qu'on aurait dû d'abord s'en-

tendre entre viticulteurs, au lieu de s'adresser dès le début au Parlement et au Gouvernement. Ceux-ci ont voté à la hâte des lois de circonstance qui entraveront la vente et la circulation du vin, sans apporter le moindre remède à la crise qui commence.

Nous avons fait connaître notre manière de voir dès le début de la crise, les événements nous donnent raison. — E. F., *Propriétaire viticulteur.*

Situation du vignoble de l'Hérault. — L'ensemble du vignoble présente un aspect satisfaisant.

Le débourrement s'est effectué dans d'excellentes conditions, les pousses sont très vigoureuses, et la sortie, moyenne en quelques tènements, est très belle en général, les grappes nombreuses sont grosses et bien développées.

Mais depuis le milieu de mai, les conditions particulièrement favorables au développement du Mildiou ont été réalisées, des pluies et de fortes rosées avec température relativement élevée ont provoqué le développement de nombreuses taches.

A l'heure actuelle, les dégâts ne sont pas encore très importants, mais en raison de la dissémination des foyers et de la présence dans tout le vignoble de germes actifs, il est à redouter, si le même temps continue, que la récolte ne soit fortement compromise.

Les labours d'hiver et de printemps ayant été rendus très difficiles en raison des pluies, les vignes sont envahies par les herbes. — G. P.

Situation du vignoble de la Loire-Inférieure. — L'ensemble du vignoble nantais semble déjà ne devoir donner en 1930 qu'une récolte inférieure à celle de 1929. Celle-ci était un peu supérieure à la moyenne et s'est chiffrée par une déclaration de 1.200.000 hectos.

La gelée de printemps n'a produit de mal en aucun endroit. Par contre, les froides journées et les temps maussades du 20 avril au 15 mai ont déterminé un arrêt de la végétation.

Les plants fins de Muscadet ont souffert, la sortie des bourgeons en est médiocre et sans grandes promesses. Les plants communs, gros plant et hybrides, ont au contraire une apparence satisfaisante. Année au plus moyenne, en perspective.

On a commencé les sulfatages, et en les effectuant observé de nombreux papillons de Cochylis et d'Eudémis. — J. C.

Situation du vignoble de la Moselle. — L'hiver doux et clément semble avoir été favorable à la vigne qui a cependant débourré très irrégulièrement par suite des pluies et des froids consécutifs du mois de mai. En outre, quantité de ceps qui ont souffert des gelées de l'hiver 1928-29 débourrent très difficilement. En général, les mannes ne sont pas très abondantes dans les plants fins ; nombreux sont les pampres qui ne possèdent qu'un seul raisin.

Le 9 mai, après une journée d'averses très froides, le thermomètre est descendu à —3° et —4°, causant d'importants dégâts dans les bas coteaux en général — ainsi que dans tout le vignoble de la vallée de Vallière avec ses 6 communes viticoles — ayant encore ensemble environ 100 hectares de vigne.

Des dégâts bien plus importants sont ceux causés dans les plantations d'hybrides producteurs directs — plantations qui se rencontrent sur toute l'étendue du département — et où, de tout temps, il n'exista jamais de vigne. Là, dans ces contrées, les cultivateurs se contentent d'une boisson médiocre, plantent de ces cépages pour leurs besoins personnels et réalisent ainsi une économie importante. Cet échec, espérons-le, arrêtera certainement un peu le développement exagéré de ces plantations, faites au hasard et un peu partout — sans réflexion et sans se préoccuper des risques de la gelée qui sont à redouter chaque année.

En résumé, il y aura peu de vin d'hybrides à vendre, quant aux cépages

indigènes, lesquels couvrent encore plus des 3/4 du vignoble, les apparences actuelles restent néanmoins bonnes.

Dans les caves des viticulteurs, il ne reste plus qu'une faible partie de la dernière récolte. Les vins gris ou clairet trouvent encore amateurs au prix de 250 francs l'hectolitre nu ; par contre, les vins blancs, un peu légers, de la région de Sierck, sont peu recherchés. — AUBRIOT.

Situation de la région de Bône (Algérie). — L'arrondissement de Bône comprenait, en 1929, 7.400 hectares qui ont produit 480.000 hectolitres.

Cette production représente une faible moyenne par suite des dégâts causés par le Mildiou ; elle est aujourd'hui écoulée jusqu'à concurrence de 400.000 hectos environ. — Les vins de 1929 ont été particulièrement bien réussis.

Actuellement, le vignoble dans l'ensemble est bien entretenu.

Les maladies cryptogamiques ont jusqu'ici été combattues préventivement par sulfatages et soufrages sans arrêt. L'emploi des pulvérisateurs à pression donnée par des bouteilles à air comprimé se généralise. Les altises sont nombreuses. La région est indemne d'Eudémis.

La plupart des cépages ont leurs raisins en fleurs ou sont noués pour les variétés précoces. On signale une forte coulure sur les variétés très vigoureuses greffées sur Rupestris du Lot.

Des pluies récentes (366 mm.) vont certainement provoquer le développement du Mildiou dont on trouve des taches assez nombreuses dans tous les vignobles.

Un orage de grêle survenu le 24 mars dernier a dévasté environ 1.500 hectares dans des proportions très différentes.

Néanmoins, la récolte restera encore égale à celle de 1929 si Mildiou, altises et siroco ne viennent diminuer ces pronostics.

Par suite de la situation du marché des vins, les viticulteurs ont totalement abandonné les plantations nouvelles d'aramons pour faire place à des raisins de qualité, notamment des grenaches dont les moûts à 14 et 15° Beaumé sont bien aptes à la fabrication des mistelles qui sont déjà demandées sur récolte prochaine. — E.

Assurances sociales. — Lettre au Ministre des Travaux publics :

Monsieur le Ministre, vous venez de faire publier un décret réglant les situations des petits salariés à l'heure ou à la fraction de journée (femmes de ménage et autres) vis-à-vis des Assurances sociales. Mais vous n'avez pas encore précisé la situation qui sera faite à ce genre de salariés du monde agricole, qui comprend des centaines de mille de justiciables, dont j'énumère quelques catégories (à titre indicatif seulement) et qui sont nombreux surtout en viticulture. Salariés (hommes et femmes, enfants) employés aux travaux de saisons en agriculture (désherbage, moissons, battages, etc.). En viticulture, taille de la vigne, ramassage des bois, désherbage, placement de supports et tuteurs, attachage, chasse et capture d'insectes, et surtout vendanges.

Ces travaux sont la plupart du temps effectués par des voisins des exploitants, souvent en entr'aide réciproque, les salaires sont généralement alloués en argent, parfois en nature.

Pour les vendanges, surtout dans le Midi, les récoltes sont réunies et transportées aux chais par des entrepreneurs spéciaux, utilisant des manœuvres souvent étrangers (dans les régions médionales on nomme les équipes du nom de « colles » et elles passent d'un vignoble à l'autre plusieurs fois dans la même journée). Les entrepreneurs sont souvent indemnisés à prix d'argent calculé sur les poids des récoltes.

Il n'est pas possible de fixer une redevance aux taux de huit pour cent du salaire comme il a été fait en matière de salariés familiaux ou d'industrie ou de commerce. Quelle sera la situation de ces divers salariés occasionnels ou mieux temporaires ? et quelle sera la situation des employeurs ?

Dans l'espoir que vous apporterez une prompte solution à ces difficultés, je vous exprime mes plus dévoués sentiments de respect. — LABERGERIE.

La Chambre d'Agriculture de l'Hérault et la crise viticole. — Dans sa séance du 14 mai dernier, la Chambre d'Agriculture de l'Hérault a émis divers vœux sur la crise agricole dont voici l'essentiel.

Elle demande, tout d'abord, que soit abrogée la dernière phrase de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930.

En outre, elle émet le vœu qu'avant les vendanges de 1930, la question algérienne soit définitivement réglée, afin de permettre l'aménagement du marché national. Cet arrangement devra se faire dans le cadre des propositions faites par la C. G. V. Dans le contingentement prévu, on devra notamment comprendre la quantité de vin correspondant à l'alcool de vin qui sera envoyé.

En outre, la dite Chambre a fait parvenir le télégramme suivant à MM. le président du Conseil des ministres, le président du Groupe viticole de la Chambre et du Sénat :

« La Chambre d'agriculture de l'Hérault, réunie en session ordinaire, insiste à nouveau auprès du président du Conseil, sur situation de plus en plus angoissante de la viticulture métropolitaine. Elle maintient ses décisions antérieures, en accord avec celles des Associations viticoles et demande, instamment, que question algérienne soit résolue et que l'aménagement des marchés métropolitains et algériens, respectant les droits acquis sur la base proposée par Associations viticoles métropolitaines, soit rapidement réalisé afin d'éviter graves dangers sociaux. »

Enfin, la Chambre d'agriculture de l'Hérault a protesté contre la loi du 19 août 1930 (article premier) qui abaisse à 8° d'alcool et à 12 la somme alcool-acidité fixe, les limites prévues pour les vins de coupages. Elle fait remarquer que cette mesure n'aura pas pour effet de protéger les producteurs honnêtes de vins légers qu'il était question de défendre, mais de perpétuer les excès et les abus dont l'ensemble de la viticulture se trouve atteinte. — H. J.

La question du contingentement des vins algériens. — La Chambre de Commerce de Castres (Tarn), dans sa séance du 13 mai dernier, s'est associée aux vœux émis par les Chambres de Commerce d'Alger et d'Oran et a demandé que la mesure d'exception relative à la vente des vins algériens ne soit pas ratifiée, tous les intérêts devant être respectés, et, au premier rang, ceux de la France d'outre-mer et de ses colons.

Par contre, le conseil municipal de Perpignan a considéré que les plantations de vigne en Algérie suivaient, depuis quelques années, une progression continue, et d'autant plus inquiétante qu'elle est provoquée surtout par de puissantes sociétés financières ; d'autre part, cette assemblée remarque que les charges qui pèsent sur les viticulteurs métropolitains sont plus lourdes que celles que supportent les viticulteurs algériens.

En outre, l'Algérie n'est pas, comme le prétendent les Algériens, une province composée de trois départements français, mais une colonie ayant un gouvernement général et une autonomie financière qui lui permet de garder, pour elle seule, le produit des impôts perçus chez elle, sans participer aux énormes charges de la dette publique. De plus, il faut considérer que la production viticole algérienne de ces deux dernières années est la principale cause de la crise actuelle et que cette production pourra bientôt arriver à 15 ou 20 millions d'hectos, constituant un danger de mort pour les viticulteurs métropolitains.

En conséquence, l'assemblée générale extraordinaire du Syndicat des vignerons des Pyrénées-Orientales, comprenant 500 délégués des sections communales et un grand nombre de maires des communes viticoles, réclame :

« La réglementation des importations de vins algériens dans la métropole par l'adoption du projet d'aménagement de la consommation taxée, proposée par la C. G. V. à la Commission interministérielle de la Viticulture.

« Elle insiste en outre pour que cette question soit réglée avant les ven-

danges prochaines, pour éviter les événements dont les dirigeants ne seraient pas maîtres. » — H. J.

La Chambre de Commerce de Toulon et du Var et la crise vinicole. — La Chambre de Commerce de Toulon et du Var, dans sa séance du 19 mai dernier, a enregistré avec satisfaction le remplacement du chiffre d'affaires sur les vins par une taxe unique.

Mais, d'autre part, elle a demandé que soit poursuivie, méthodiquement, la politique d'allègement des charges pesant sur la marchandise et sur les intermédiaires.

Dans la recherche des remèdes à la crise vinicole, il faudrait désormais, pense-t-elle, tenir compte de la mission de propagande que par tradition accomplit le commerce des vins en gros dans la métropole et à l'étranger ; cette propagande devra s'appuyer sur la qualité des produits et être intensifiée par le concours du gouvernement et de la viticulture.

Les vins anormaux doivent, en outre, être recherchés dans tous les lieux de production. Le Comité de la 10e région économique, réuni le 8 avril dernier, à Montpellier, a formulé un vœu analogue sur ce point.

Une méthode rapide et précise doit être recherchée pour la détermination du degré alcoolique réel, opérant sur une petite quantité de vin, avec des appareils placés sous le contrôle du service des poids et mesures.

Enfin, il conviendrait d'instituer une méthode simple et rapide d'analyse pour la détermination du dosage de l'acidité volatile, méthode qui sera employée par tous les laboratoires officiels ainsi que par toute personne s'occupant d'analyser les vins. — H. J.

L'Union girondine des Syndicats agricoles et le projet de loi belge sur les boissons. — L'Union girondine des Syndicats agricoles a manifesté son émoi au sujet du projet de loi belge réglementant le commerce des vins et des boissons de fruits en Belgique.

Il a relevé notamment l'article qui définit ainsi le vin et les boissons de fruits :

Article premier. — On entend :

A. *Par vin :* le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais.

F. *Par vin de fruits :* le produit, contenant au moins 6° d'alcool en volume obtenu par fermentation alcoolique de fruits frais ou de jus de fruits frais.

H. *Par boisson vineuse :* une boisson obtenue par fermentation alcoolique et présentant de l'analogie avec le vin ou le vin mousseux.

L'Union girondine proteste tout d'abord contre la définition du vin, produit de la fermentation *alcoolique complète ou incomplète* du raisin frais, ou du jus de raisin frais.

Il conviendrait, dit-elle, que le vin ait une définition identique dans tous les pays et que cette définition soit celle donnée par la loi française.

En second lieu, elle estime que les appellations « vin de fruit », « boissons vineuses » sont dangereuses et peuvent prêter à confusion. — H. J.

Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée). — Les examens d'admission auront lieu à Fontenay-le-Comte le 2 août prochain.

Les candidats doivent être âgés de 13 ans au moins.

L'Etat, les départements, certaines villes accordent des bourses ou des subventions aux candidats dont les familles n'ont pas les ressources suffisantes pour les entretenir à l'école.

Des bourses spéciales sont accordées aux pupilles de la Nation.

Les candidats non boursiers peuvent être admis sans examen dans la limite des places disponibles lorsqu'ils ont le certificat d'études primaires ou un diplôme équivalent.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 60. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

Midi. — *Nîmes* (*16 juin 1930*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré, supérieurs, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (*3 juin 1930*). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 55 à 65 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 70 à 90 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » » fr. les » degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr., pas d'affaires.

Béziers (*9 mai*). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 juin 1930. Vins, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*14 juin 1930*). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Tendance à la hausse.

Carcassonne (*14 juin*). — Vins rouges 1929, de 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 121 fr. » à 126 fr.; orges, 64 fr. » à 80 fr.; escourgeons, 62 fr. à 76 fr.; maïs, 86 fr. » à 92 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 65 fr. à 76 fr.; sarrasin, 76 fr. à 78 fr. »; avoines, 57 fr. » à 64 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 114 fr. 21 à » fr. ». Buenos-Ayres, 102 fr. » à » ». Chicago, 99 fr. 59. — Sons, 25 fr. à 45 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 18 à 22 fr.; remoulages, de 30 à 50 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 130 à 160 fr.; du Midi, de 110 à 140 fr.; de Paris, 110 à 130 fr. — Hollande commune, de » à » fr.; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr.; Saucisse rouge, de 45 fr. à 50 fr.; Saint-Malo, 80 fr. à 90 fr.: Rosa, 75 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 345 fr. à 375 fr.; foin, 325 fr. à 365 fr.

Semences fourragères. — Trèfle, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 220 fr. à 225 fr.; vescillons, 125 à 130 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr.; d'arachide blanc extra, 90 fr. à » fr.; Coprah, 71 fr. »; Arachides courant, 68 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 231 fr. 50 à 232 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 23 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 4 fr. » à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 291 fr. 100 kgs; neige, 296 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 800 fr. — Oranges d'Espagne, 280 à 340 fr. — Pêches d'Espagne, de 600 à 1.800 fr. — Poires d'Australie, de 600 fr. à 800 fr. Pommes de choix, 550 fr. à 650 fr.; communes, de » fr. à » fr. — Citrons, 300 à 400 fr. — Bananes de 475 à 525 fr. les 100 kgs. — Cerises de Paris, de 600 à 700 fr. — Fraises de Carpentras, de 400 à 800 fr. — Asperges en vrac, de 200 à 500 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 40 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs, 75 à 300 fr. le cent. — Tomates, de 400 à 500 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 90 fr. le cent. — Haricots verts d'Algérie, 150 à 400 fr. — Pois verts du Midi, de 160 à 210 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 30 à 100 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE